# Stříkané ořechové věnečky

## Kategorie: Moučníky

## Autor: sarysek

## Suroviny

**Porce:** 1

- hladká mouka 200 g
- lískové ořechy 100 g
- cukr krupice 120 g
- žloutek 1 ks
- máslo 130 g
- vejce 1 ks
- prášek do pečiva 6 g

**Doba přípravy:** 45 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 1

# Postup:

Změklé máslo utreme s cukrem do pěny. Přidáme mouku, vejce, žloutek, mleté lískové ořechy a prášek do pečiva. Vymícháme hladké těsto.

Sáček s ozdobnou špičkou naplníme těstem a to stříkáme na na plech vyložený pečícím papírem do tvaru věnečků o průmeru asi 4 - 5 cm. Stříkané ořechové věnečky pečeme dorůžova.

Upečené stříkané ořechové věnečky necháme vychladnout, ozdobíme podle fantazie a máme hotovo.