

Ořechové tyčinky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- vanilka 1 ks
- mouka hladká 210 g
- vejce 2 ks
- ořechy 70 g
- cukr 130 g
- tuk 1 ks
- máslo 140 g

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Mouku promícháme s cukrem(70 g) a vanilkou, nebo vanilkovým cukrem. Máslo nakrájíme na kousky a přidáme ho spolu se žlutky ke směsi. Důkladně vše prohněteme, až získáme hladké těsto. Necháme ho odpočinout, potom ho rozválíme na tenký plát, který nakrájíme na šesticentimetrové pruhy. Přeneseme je na plech vymazaný tukem. Z bílků ušleháme sníh, do kterého jsme přidali zbytek cukru a nastrouhané ořechy. Pruhy těsta tímto ořechovým sněhem potřeme a pečeme ve vyhřáté troubě až jsou narůžovělé.