

Celozrnné ořechové tlapky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- ořechy 100 g
- ovocný cukr 120 g
- kakao 1 lžice
- celozrnná mouka 100 g
- rostlinné máslo (Hera) 150 g
- hladká mouka 100 g
- **na obalení**
- ovocný cukr 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Ořechy pomeleme.

Na vále smícháme oba druhy mouky s cukrem. Pak přidáme změkklé máslo a nakonec jemně namleté ořechy a kakao. Vypracujeme hladké a vláčné těsto, které necháme půl hodiny odležet.

Potom kousky těsta plníme formičky, pomáháme si celozrnnou moukou. Pečeme v předehřáté troubě na 150 °C asi 15 minut. Těsto získá růžovo-zlatavou barvu.

Formičky necháme mírně vychladnout, abychom se při vyklepávání nepopálili.

Hotové tlapky obalujeme v ovocném cukru, nebo ve směsi ovocného cukru a vanilkové fruktózy.

Dělená strava - sacharidový + neutrální pokrm