

Máčené ořechové tyčinky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- prášek do pečiva 0.5 lžička
- mleté vlašské ořechy 180 g
- vejce 2 ks
- třtinový cukr 1 dl
- bramborová moučka 1 lžíce
- **na ozdobu**
- drcené vlašské ořechy 20 g
- **poleva**
- čokoláda na vaření 1 balíček
- máslo 1 lžíce

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Mleté ořechy smícháme s bramborovou moučkou a práškem do pečiva. Vejce s cukrem utřeme v míse do pěny a přimícháme i ořechovou směs.

Troubu předehřejeme na 150 °C.

Vymažeme si menší plech či jinou formu o rozměrech asi 20 x 20 cm, případně ji vyložíme pečícím papírem. Těsto vlijeme do formy a pečeme asi 20 minut. Vytáhneme z trouby, necháme chvíli

zchladnout a poté vyklopíme na mřížku. Z těsta nakrájíme asi 20 tyčinek stejných rozměrů.

Ve vodní lázni rozpustíme čokoládu se lžící másla a ořechové tyčinky do polevy na okrajích namáčíme. Můžeme obalit v nadrcených oříscích.

Ořechové tyčinky také můžeme umístit do mrazáku a počkat se zdobením do Vánoc.