

Octové tyčinky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **na ozdobu**
- vlašské ořechy 1 ks
- **poleva**
- bílek 1 ks
- cukr moučka 100 g
- **těsto**
- žloutek 1 ks
- tuk (Hera) 140 g
- ocet 2 lžíce
- voda 1 lžíce
- hladká mouka 140 g

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Nejdříve si připravíme těsto. Z mouky, tuku, octa, vody a žloutku vypracujeme hladké těsto. Necháme chvíli odpočinout. Pak z těsta vyválíme tenký plát a pustíme se do přípravy polevy.

Poleva: Ušleháme bílek a do bílku opatrně vmícháme moučkový cukr.

Polevou pak potřeme vyválený plát těsta, rádýlkem rozkrájíme na obdélníčky a poklademe vlašskými

ořechy.

Plech vyložíme pečícími papírem, přeneseme na něj octové tyčinky a pečeme ve 180 °C vyhřáté troubě dozlatova.

Octové tyčinky podáváme jako cukroví nebo chuťovku.