

Ořechové cukroví s čokoládou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- máslo 140 g
- mletá skořice 1 špetka
- mleté vlašské ořechy 140 g
- vejce 1 ks
- cukr moučka 140 g
- citronová kůra 1 špetka
- čokoláda 50 g
- hladká mouka 250 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Na vále zpracujeme máslo, cukr, mouku, ořechy, strouhanou čokoládu, skořici, citronovou kůru a vejce. Necháme chvíli odpočinout v chladnu.

Na vále vyválíme z těsta plát, ze kterého vykrajujeme různé tvary. Ořechové cukroví s čokoládou pečeme ve vyhřáté troubě.

Hotové ořechové cukroví s čokoládou můžeme slepovat a nebo je necháme suché a jen pocákáme polevou.