

Vánoční ořechové mušličky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **náplň**
- rum 2 lžíce
- cukr 100 g
- mleté vlašské ořechy 100 g
- vejce 1 ks
- **těsto**
- vejce 1 ks
- máslo 260 g
- hladká mouka 260 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Nejdříve si připravíme náplň. Vlašské nebo lískové ořechy umeleme. Smícháme je s cukrem, rumem a vejcem.

Mouku prosejeme na vál, do důlku uprostřed rozklepneme vejce a přidáme pokrájené máslo. Z těchto surovin uhněteme vláčné těsto.

Na pomoučněném válu těsto rozválíme na placku a z ní vykrajujeme kolečka. Na půlku dáme náplň a druhou půlkou překlopíme.

Vánoční ořechové mušličky přendáme na plech vyložený pečícím papírem a v troubě vyhřáté na 180 °C pečeme asi 10 minut.

Vánoční ořechové mušličky přidáváme na táč s ostatním cukrovím.