

Ořechové cukroví s žitnou moukou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- máslo 125 g
- mleté vlašské ořechy 75 g
- žitná mouka 75 g
- vanilkový cukr 1 balíček
- vanilkový lusk 1 ks
- třtinový cukr 100 g
- sůl 1 špetka
- hladká mouka 75 g
- mleté lískové ořechy 75 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Změklé máslo utřeme s třtinovým cukrem. Vanilkový lusk podélně rozřízneme a nožem vyškrábeme semínka, která utřeme s máslem a cukrem. Přidáme žloutky, mleté vlašské a lískové ořechy, hladkou a žitnou mouku, vanilkový cukr a sůl.

Těsto dobře propracujeme. Těsto nepřipravujeme dopředu do lednice, musí se zpracovat ihned, aby cukr zůstal křupavý.

Z těsta vytvoříme kuličky velikosti třešně, které klademe na pekáč a přimáčkneme vidličkou. Z

uvedeného množství těsta můžeme připravit zhruba 100 kousků.

Ořechové cukroví pečeme v troubě při 160 - 170 °C. Po upečení necháme cukroví trochu povychladnout, poté sundáme z pekáče a můžeme ještě ozdobit čokoládou. Cukroví bude hodně křehké.

Ořechové cukroví s žitnou moukou podáváme jako jemné sváteční cukroví.