

Ořechové ruličky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Hladká mouka 400 ks
- Sůl 1 špetka
- Žloutky 4 ks
- Zakysaná smetana 200 g
- Máslo 120 g
- Bílky 4 ks
- Cukr moučka 120 g
- Ořechy mleté 200 g
- Vanilkový cukr 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Z mouky se solí, másla, žloutků a smetany vypracujeme na vále měkké nelepivé těsto. Dáme na hodinu odpočinout do ledničky. Těsto rozdělíme na 4 stejné díly. Každý díl rozválíme na hodně tenkou placku (jako když rozvalujeme těsto na nudle). Tenké pláty těsta pevně srolujeme a všechny čtyři uložíme opět na hodinu do ledničky. Bílky s cukrem ušleháme na tuhý sníh a zlehka vmícháme ořechy. Každou roládku rozkrájíme na 16 stejných kousků a rozválíme na co nejtenčí placičky. Každou placičku potřeme tenkou vrstvou náplně a srolujeme. Klademe na plech vyložený papírem na pečení. Pečeme 15 minut při 190°C. Vlažné obalujeme ve vanilkovém cukru.