

Plněné ořechy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Banánek



Suroviny

Porce: 1

- **Těsto**

- Hera 140 g
- Mleté vlašské ořechy 140 g
- Hladká mouka 140 g
- Moučkový cukr 70 g
- Vanilkový cukr 1 ks
- Kakao 1 ks
- Tuk a hrubá mouka na formičky 1 ks

- **Náplň a ozdoba**

- Změklé máslo 1 ks
- Moučkový cukr 1 ks
- Mleté vlašské ořechy 1 ks
- Trocha rumu 1 ks
- Čokoláda na vaření 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Ze všech přísad vypracujeme těsto a necháme ho hodinu uležet. Potom hmotou naplníme vymazané moukou vysypané formičky na ořechy a cukroví pečeme dozlatova. Cukroví vyklopíme z formiček, necháme vychladnout a plníme krémem z másla, cukru, ořechů a rumu, půlky slepíme k sobě a

ořechy namáčíme do rozpuštěné čokolády.

Počet: 25 ks

Cena cca: 80 Kč