

Ořechové laskonky II

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Banánek



Suroviny

Porce: 1

- **Těsto**

- Mleté oříšky 170 g
- Krupicový cukr 170 g
- Moučkový cukr 100 g
- Bílky 3 ks
- Sůl 1 špetka

- **Náplň**

- Změklé máslo 140 g
- Mleté oříšky 100 g
- Moučkový cukr 100 g

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Bílky vyšleháme se špetkou soli do husté pěny, mísu dáme do vodní lázně a do bílků postupně zašleháme krupicový cukr. Pak hmotu odstavíme a lehce do ní vmícháme mleté ořechy a moučkový cukr. Na plech s pečicím papírem tvoříme menší kopečky. Usušíme je při teplotě 140 °C. Cukroví sundáme z plechu a necháme vychladnout. Korpusy plníme až těsně před svátky máslovým krémem a hotové cukroví skladujeme v chladu.

Počet: 35 ks

Cena cca: 100 Kč