

Polomáčené ořechové sušenky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Hladká mouka 180 g
- Kukuřičný škrob 30 g
- Cukr moučka 90 g
- Mleté vlašské ořechy 45 g
- Hera 170 g
- Hladká mouka na vál 1 ks
- Poleva na namáčení 200 g

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Hladkou mouku prosijeme se škrobem a cukrem, přidáme na kousky nakrájenou heru a jemně mleté ořechy. Vypracujeme hladké těsto a necháme v chladničce proležet. Z proleželého těsta vyválíme plát o velikosti 30 x 18 cm a upečeme na plechu s pečícím papírem v troubě vyhřáté na 170°C (cca 25 minut). Upečený plát necháme nepatrně zchladnout a nakrájíme. Musíme krájet teplý, aby se nelámал. Vychladlé nakrájené tvary namáčíme do čokoládové polevy.