

# Andělské oči

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



## Suroviny

**Porce:** 4

- Hladká mouka 150 g
- Cukr 50 g
- Vanilkový cukr 1 ks
- Mleté ořechy 40 g
- Hera 100 g
- Žloutek 1 ks
- Alginátové kuličky na ozdobu 1 ks

**Doba přípravy:** 45 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Zaděláme hladké těsto. Necháme alespoň 1 hodinu v chladu odpočinout. Z těsta uděláme váleček o průměru asi 1,5 cm. Nakrájíme kousky a z nich tvarujeme kuličky. Dáme na plech s pečícím papírem. Pomocí pomoučněmé vařečky děláme do kuliček důlek a do něho vložíme alginátovou kuličku. Pečeme asi 10 minut na 180°C.