

Lískové ořechy v těstě

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Máslo 200 g
- Cukr moučka 20 g
- Vanilkový cukr 1 ks
- Žloutek 1 ks
- Citrónová kůra 1 ks
- Hladká mouka 250 g
- Jádra lískových oříšků 1 balení
- Moučkový cukr na obalování 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Z mouky másla, cukrů, žloutku a citronové kůry zaděláme těsto. Zabalíme ho do fólie a necháme do druhého dne v chladničce. Vždy z části těsta uděláme váleček a nakrájíme na dílky. Do nich zabalíme lískové oříšky a vkládáme na plech s pečicím papírem. Pečeme v troubě vyhřáté na 160 - 170°C. Po upečení obalujeme v moučkovém cukru.