

Bonbóny z vlašských ořechů

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 16

- Krystal cukr 125 g
- Smetana ke šlehání 1 l
- Máslo 30 g
- Med 1 lžička
- Vanilkový cukr 1 ks
- Jadra z vlašských ořechů 100 g
- Olej na vymazání formy 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Cukr dejte do nádoby a za stálého míchání zahřívejte, dokud se nerozpustí - nesmí zežloutnout. Přidejte smetanu a za stálého míchání mírně vařte do zhoustnutí. (Asi 10 minut). Potom přimíchejte máslo, med, vanilkový cukr a vlašské ořechy. Vařte, až se hmota přestane chytat dna, což trvá asi 10 minut. Rychle naplňte do nízké, olejem vymaštěné formy. Když hmota z části ztuhne, pokrájejte ji na kostky nožem namočeným ve studené vodě.