

Švestkové oválky

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

- **Těsto**
 - Vejce 3 ks
 - Olej 30 ml
 - Vanilkový cukr 1 balení
 - Krupicový cukr 80 g
 - Hladká mouka 100 g
- **Náplň**
 - Změklé máslo 150 g
 - Slazené kondenzované mléko 100 g
 - Švestková povidla 80 g
- **Dohotovení**
 - Nasekané lískové oříšky 50 g
 - Rozpůlené vypeckované švestky 6 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Žloutky vyšleháme s vanilkovým cukrem do pěny. Z bílků s krupicovým cukrem připravíme pevný sníh. Obě hmoty spojíme, lehce přimícháme prosátou mouku a nakonec olej.

Těsto rozetřeme na plech vyložený pečícím papírem a pečeme v troubě při 180°C asi 15 minut. Po vychladnutí papír opatrně odtrhneme. Z korpusu vykrájíme pomocí formiček 24 oválků a vždy dva k sobě slepíme povidly.

Máslem utřeným s kondenzovaným mlékem shora i po stranách potřeme korpusy, strany ještě obalíme oříšky. Zdobíme švestkou.