

Ořechová kolečka II

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Hladká mouka 250 g
- Cukr moučka 100 g
- Mleté vlašské ořechy 100 g
- Máslo 250 g
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Skořicový cukr 1 balíček
- Čokoláda na vaření 100 g
- Smetana ke šlehání 100 ml
- Rum 1 lžíce
- Vlašské ořechy na ozdobu 1 hrnek

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

1. Z prosáté mouky, cukru moučka, mletých ořechů, másla, vanilkového a skořicového cukru zpracujeme hladké těsto. Zabalené do fólie ho necháme den odležet v chladu.

2. Troubu předehřejeme na 180 °C, plech vyložíme pečicím papírem.

3. Z těsta vyválíme plát, vykrojíme kolečka, přeložíme je na plech a pečeme 8-10 minut. Vychladlá

kolečka spojíme marmeládou.

4. Ve vodní lázni rozpustíme čokoládu, promícháme se smetanou a rumem, necháme zchladnout.

5. Slepená kolečka ozdobíme čokoládou a vlašským ořechem.