

Ořechy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

• KRÉM

- Cukr moučka 100 g
- Ořechy mleté 160 g
- Máslo 200 g

• TĚSTO

- Máslo 210 g
- Mouka hladká 300 g
- Ořechy mleté 100 g
- Cukr moučka 150 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

1. Z hladké mouky, cukru moučky, změkklého másla a mletých ořechů vypracujte hladké těsto.
2. Zabalte je do fólie a nechte uležet do druhého dne.

3. Těsto naporcujte na kousky a ty postupně vymačkejte do tukem vymazaných formiček.
4. Upečte je v troubě, opatrně vyklepejte.
5. Máslo utřete s cukrem a vmíchejte mleté ořechy.
6. Upečené ořechy slepujte máslovým krémem.
7. Nechte v chladu proležet alespoň 3 dny.

Ořechovým těstem plněné formičky upečené dozlatova. Jednotlivé půlky slepujeme máslovým krémem z másla, cukru a ořechů.