

Plněné ořechy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Hladká mouka 135 g
- Moučkový cukr 75 g
- Máslo 100 g
- Vlašské ořechy 55 g
- **NÁPLŇ**
- Mleté ořechy 50 g
- Máslo 100 g
- Moučkový cukr 100 g
- Mléko 60 ml
- Silná černá káva 1 lžice

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

1. Hladkou mouku promícháme s cukrem a mletými ořechy a změkklým máslem. Propracujeme v hladké těsto a necháme odpočinout. Naplníme formičky na ořechy a pečeme ve středně vyhřáté troubě dozlatova.

2. V misce smícháme ořechy, změklé máslo, cukr a silnou kávu. Suroviny dobře promícháme a podle potřeby přidáme mléko. Poloviny ořechů slepujeme náplní.