

Oříšková miminka

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Hladká mouka 200 g
- Máslo 160 g
- Smetana 2 lžíce
- Žloutky 2 ks
- Cukr moučka na obalování 1 miska
- **NÁDIVKA**
- Mleté ořechy 100 g
- Bílky 2 ks
- Cukr moučka 80 g
- Rum 1 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

1. Hladkou mouku smícháme se změkklým máslem, smetanou a žloutky a vypracujeme v hladké těsto. Dáme do lednice a necháme odpočinout. V druhé misce smícháme bílky, ořechy, cukr a rum. Nádivku dobře promícháme a také necháme odpočinout.

2. Z těsta vyválíme placku a vykrajujeme čtverečky 4 x 4 cm. Napříč dáme nádivku a zabalíme. Miminka naskládáme na tukem vymazaný plech a pečeme 7 minut v troubě rozehřáté na 160 °C.