

Ořechové marcipánky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Hladká mouka 250 g
- Med 50 g
- Moučkový cukr 25 g
- Máslo 25 g
- Mleté ořechy 25 g
- Vejce 1 ks
- Kakao 1 lžíce
- Jedlá soda 1 lžička
- Perníkové koření 1 lžička
- Citronová kůra 1 špetka

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

1. Mouku a cukr prosejeme na vál, přidáme sodu, koření, kakao, ořechy, citronovou kůru, vejce, máslo a med. Vše zpracujeme v tužší těsto, které necháme odpočinout. Vykrajujeme různé tvary a pečeme zprudka v troubě dorůžova.
2. Vychladlé perníčky přelijeme citronovou polevou a ozdobíme kousky vlašských ořechů a necháme zatuhnout.