

Ořechová kolečka

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Hladká mouka 500 g
- Cukr 260 g
- Máslo 260 g
- Vejce 2 ks
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Prášek do pečiva 1 balíček
- Strouhané ořechy 100 g
- Nugetu na slepování 1 sklenice
- Čokoládová poleva 300 g
- Ořechy na zdobení 1 hrnek
- Kokos na zdobení 1 hrnek

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Hladkou mouku smíchejte s práškem do pečiva, přidejte oba cukry, máslo, vejce a mleté ořechy. Z přísad vypracujte hladké těsto a nechte v lednici alespoň půl hodiny odpočinout. Na válu vysypaném hladkou moukou vyválejte těsto na plát a vykrajujte kolečka. Pečte je v troubě vyhřáté na 150 °C asi 10 minut. Po vychladnutí slepujte nugetou, slepené koláčky polijte čokoládou a ozdobte kokosem nebo ořechy, strouhanými nebo vcelku.