

Lískooříškové kekсы

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Mleté lískové oříšky 300 g
- Mleté mandle 200 g
- Kandovaná pomerančová kůra 50 g
- Citronát 30 g
- Cukr krystal 300 g
- Bílky 3 ks
- Rum 3 lžíce
- Moučkový cukr 5 lžíce

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Oříšky, mandle, kandovanou pomerančovou kůru, citronát, krystalový cukr, bílky a 2 lžíce rumu vymíchejte na hladké těsto. Zabalte je do fólie a na 2 hodiny uložte do lednice. Vychladlé těsto rozválejte nejlépe mezi dvěma vrstvami potravinářské folie, pokrájejte na čtverce a položte na plech vyložený pečicím papírem. V troubě předehřáté na 200 °C pečte 6 až 8 minut. Moučkový cukr smíchejte s 2 lžícemi rumu, směsí naplňte mikroténový sáček, odstříhněte roh a na vychladlé kekсы nakreslete mřížku. Nechte ztuhnout.