

Pomerančovo - ořechové košíčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Pomeranč 2 ks
- Vlašské ořechy 100 g
- Vejce 4 ks
- Sůl 1 špetka
- Horká voda 3.5 lžíce
- Vanilkový cukr 1 lžíce
- Cukr krystal 200 g
- Hrubá mouka 50 g
- Škrobová moučka 50 g
- Prášek do pečiva 1 lžička

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

1. Troubu předehřejeme na 200 stupňů. Formu na muffiny vymažeme nebo vyložíme papírovými košíčky. Vymačkáme šťávu z pomerančů. Nasekáme nebo nalámeme nahrubo ořechy.
2. Z bílků a soli ušleháme pevný sníh. Žloutky s horkou vodou utřeme do hladka, přidáme cukr a vanilkový cukr. Do žloutkové hmoty postupně zapracujeme metlou sníh, mouku, škrobovou moučku, prášek do pečiva a ořechy.
3. Rozdělíme těsto do formiček a pečeme 15 minut. Ihned po vyjmutí, ještě horké, muffiny lžící postupně poléváme pomerančovou šťávou.