Myslivecké knoflíky

Kategorie: Moučníky

Autor: adminrecepty

Suroviny

Porce: 10

- Hladká mouka 350 g
- Cukr moučkový 30 g
- Vanilkový cukr 1 ks
- Máslo 250 g
- Žloutek 4 ks
- **Poleva:**
- Ořechy mleté 200 g
- Cukr moučkový 200 g
- Bílek 4 ks
- Lískové ořechy 100 g

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Hladkou mouku smícháme s moučkovým cukrem, máslem a žloutky. Vzniklé těsto pořádně prohněteme a dáme na hodinu odpočinout do lednice.

Připravíme si tuhý sníh z bílků a moučkového cukru a jemně do něj přimícháme mleté ořechy.

Z odpočinutého těsta vyválíme placku ze které vykrajujeme kolečka. Na tato kolečka lžičkou naneseme sníh s mletými ořechy a na sníh položíme po 1 ks lístkového ořechu.

Pečeme ve vyhřáté troubě na střední teplotu dozlatova.