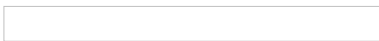


Křehké ořechové věnečky



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 50min , Porce: **40**

3639 kalorií , **3 g** cukrů , **231 g** tuků , **47 g** bílkovin

Autor: Barbora Dvouletá

Odkaz: <https://srecepty.cz/krehke-orechove-venecky>

Příprava

Do prosáté mouky a cukru přidáme 180 g tuku rozkrájeného na malé kousky, mleté ořechy, žloutky a nakonec nastrouhanou kůru z dobře omytého citronu. Vypracujeme těsto, které dáme asi na půl hodiny do chladu odležet. Připravíme si masový mlýnek s hvězdicovým nástavcem (koncovkou) a postupně jím protlačujeme těsto. Tyčinky dlouhé asi 10 cm stočíme do věnečků. Ty pak přeneseme na vymazaný plech a pečeme ve vyhřáté troubě dorůžova. V horké lázni rozpustíme 25 g tuku s čokoládou na vaření a umícháme hladkou polevu. Vychladlé věnečky máčíme z poloviny v polevě.

Ingredience

- 300 g polohrubé mouky
- 205 g másla nebo ztuženého tuku
- 100 g cukru moučka
- 100 g mletých vlašských ořechů
- 2 žloutky
- citrónová kůra
- 50 g čokolády na vaření

Kategorie

Vánoce, Česká, Zima, Finančně nenáročné, Rodina, Cukroví