

Ořechová srdíčka



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 30min , Porce: 6

3572 kalorií , **3 g** cukrů , **155 g** tuků , **58 g** bílkovin

Autor: uschi3

Odkaz: <https://srecepty.cz/orechova-srdicka>

Příprava

Změklou Heru, 150 g cukru a žloutky vyšleháme do pěny. Postupně přidáme mléko, rum, prosátou mouku s práškem do pečiva. Z bílků a 100 g cukru ušleháme sníh, který lehce vmícháme do těsta.

Těsto vylijeme na vymazaný plech a posypeme oříšky. Vložíme do vyhřáté trouby a upečeme. Z upečeného moučnicku vykrojíme měsíčky nebo srdíčka, které obalíme ve vanilkovém cukru a dozdobíme dle fantazie.

Ingredience

- 100 g Hery
- 270 g cukru moučka
- 3 vejce
- 100 ml mléka
- 3 lžíce rumu
- 250 g polohrubé mouky
- 1 sáček kypřicího prášku do pečiva
- 100 g nasekaných vlašských ořechů
- 1 sáček vanilkového cukru

Kategorie

Svatý Valentýn, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Rychlovka, Rodina, Moučnick

