

# Ořechové cukroví z Many



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 0min  
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 60

**1959** kalorií , **63 g** cukrů , **177 g** tuků , **19 g** bílkovin

**Autor:** Šéfredaktor

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/orechove-cukrovi-z-many>

## Příprava

Vytáhneme z lednice máslo a necháme trochu povolít. Vlašské ořechy si nameleme na jemno. Smícháme všechny sypké ingredience (Mana Origin, cukr, pudink, ořechy), přidáme olej, esenci, máslo a vypracujeme těsto. Pokud se těsto lepí, podsypeme hladkou moukou a nebo přidáme manu. Jakmile máme těsto vypracované, necháme minimálně hodinu uležet v lednici, nejlépe však přes noc. Předehřejme si troubu na 160°C a vytáhneme těsto z lednice. Plníme do ořechových formiček. Pečeme asi 13 minut dle trouby do zlatova. Upečené ořechy necháme zchladnout a poté opatrně vyklopíme z formiček. Obalujeme v moučkovém cukru se skořicí a nebo v čokoládě dle libosti.

## Ingredience

- 160 g Mana
- 60 g třtinový cukr
- 30 ml slunečnicový olej
- 100 g vlašské ořechy
- 0.5 balení pudinkový prášek
- 110 g máslo
- 0.5 lžička vanilková esence

## Kategorie

Vánoce, Česká, Cukroví

### Tip k receptu

1. Jestliže si chcete s obalováním vyhrát, můžete ořechy namočit do čokolády a poté do namletých ořechů a nebo kokosu. 2. V receptu jsem použili Manu Origin, ale můžete vyzkoušet i jiné příchutě, které Mana nabízí.

