

Ořechové těsto na vánoční cukroví



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 1h 20min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 20

4683 kalorií , 12 g cukrů , 327 g tuků , 73 g bílkovin

Autor: Sonia005

Odkaz: <https://srecepty.cz/orechove-testo-na-vanocni-cukrovi>

Příprava

Na vále promícháme prosátou mouku s ořechy. Poté přidáme zbylé ingredience, kromě čokoládové polevy a rukama vypracujeme tužší těsto. Těsto zabalíme do potravinové fólie a dáme na hodinu, nebo přes noc do ledničky. Uložené těsto vyválíme a vykrajujeme trojúhelníky. Pečeme v předehřáté troubě na 180°C 10 minut. Necháme vychladnout. Poté postříkáme čokoládovou polevou.

▣ Tip k receptu

Každý roh trojhránku můžeme namáčet do čokolády. Když místo vlašáků použijeme mandle, těsto bude ještě křehčí.



Ingredience

- 400 g hladké mouky
- 150 g mletých vlašských ořechů
- 50 g cukru moučka
- 2 balení vanilkového cukru
- 280 g másla
- špetka soli
- 1 sáček čokoládové polevy

Kategorie

Vánoce, Česká, Finančně nenáročná, Rychlovka, Cukroví