

# Ořechové trubičky nepečené



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 1h 10min , Čas vaření: 1h 0min  
Celkový čas: 2h 10min , Porce: 12

**2594** kalorií , **121 g** cukrů , **140 g** tuků , **42 g** bílkovin

**Autor:** Hloušková

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/orechove-trubicky-nepecene>

## Příprava

Pomleté piškoty, ořechy, cukr, vejce a kakao zpracujeme v hladké těsto. Necháme chvíli odpočinout v chladnu. Na mikrotenovém sáčku vyválíme plát silný asi 1 cm.

Rozkrájíme na obdélníky a natočíme na malé plechové trubičky. Necháme zaschnout do druhého dne. Druhý den trubičky sundáme a plníme pudinkovým krémem a polejeme čokoládovou polevou.

### ▣ Tip k receptu

Vyzkoušela jsem je plnit krémem z kondenzovaného mléka a nemělo to chybu.

## Ingredience

- 150 g piškoty dětské
- 150 g mletých vlašských ořechů
- 150 g cukru moučka
- 2 slepičí vejce
- 1 lžice kakaa
- 200 g čokoládové polevy

## Kategorie

Vánoce, Česká, Zima, Finančně nenáročné, Obiloviny, těstoviny a rýže, Klasika, Rodina, Cukroví

