

Oříškové věnečky



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 12min
Celkový čas: 32min , Porce: **20**

1495 kalorií , **3 g** cukrů , **84 g** tuků , **48 g** bílkovin

Autor: janulik

Odkaz: <https://srecepty.cz/oriskove-venecky>

Příprava

Oříšky na suché pánvi prohřejeme, poté nastrouháme. Změklý tuk utřeme s cukrem, kakaem, skořicí a vejcem, našleháme a promícháme s oříšky a moukou. Těsto plníme do stříkačky, nebo do cukrářského sáčku a na plech stříkáme malé věnečky. Pečeme ve vyhřáté troubě na 150°C přibližně 12 minut. Upečené necháme vychladnout a počárkujeme čokoládovou polevou.

Ingredience

- 100 g lískových oříšků
- 125 g tuku
- 2 lžíce kaka
- 1/2 lžičky skořice
- 2 vejce
- 150 g hladké mouky

Kategorie

Vánoce, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Klasika, Rodina, Cukroví