

Ouška



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 25min , Porce: 1

1125 kalorií , **0 g** cukrů , **80 g** tuků , **30 g** bílkovin

Autor: jessynka

Odkaz: <https://srecepty.cz/ouska>

Příprava

Cukr a vejce šleháme do zpenění, pak lehce zamícháme mouku. Na plech vymazaný máslem a vysypaný moukou lijeme lžičkou malé tenké placičky a ve středně vyhřáté troubě pečeme. Teplé podebereme širokým nožem a placičky smáčkeme do tvaru ouška nebo kornoutku. Ten před podáváním plníme šlehačkou a zavařeným ovocem. A navrch lijeme čokoládou. Na plech lijeme 5-6 placiček, protože nestačíme zpracovat větší počet. Sloní ouška rychle chladnou a lámou se.

Ingredience

- 170 g cukru krupice
- 85 g polohrubé mouky
- 3 vejce
- kompotované ovoce
- 1 balení smetany ke šlehání
- 1 sáček čokoládové polevy

Kategorie

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