

# Vánoční ořechoví ježci



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 0min , Čas vaření: 0min  
Celkový čas: 0min , Porce: 30

**27545** kalorií , **77 g** cukrů , **1714 g** tuků , **428 g** bílkovin

**Autor:** Roxana

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/vanocni-orechovi-jezci>

## Příprava

Vypracujeme těsto, které necháme uležet v chladnu. Do kousku těsta dáme půlku ořechu, ukoulíme kuličku a vytvarujeme čumáček. Pečeme 10-15 min při nízké teplotě.

Po vychladnutí máčíme konce v rozpuštěné čokoládě a obalíme v kokosu. Dozdobíme oči a čumáček - dělám to špejlí. Dáme navlhnout. Malé děti budou nadšené a rády vám jistě pomohou s výrobou i konzumací.

## Ingredience

- 350 dkg hladké mouky
- 200 dkg Hery
- 50 dkg cukru krupice
- 1 vejce
- 1 hrneček vlašských ořechů

## Kategorie

Vánoce, Česká, Zima, Finančně nenáročné, Něco extra, Rodina, Dezert, Cukroví

