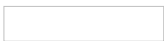


Binenštych



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 55min , Porce: **12**

7626 kalorií , **16 g** cukrů , **455 g** tuků , **105 g** bílkovin

Autor: linkinkatka

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

Příprava

Suroviny na těsto dáme na vál a zpracujeme. V rendlíku necháme rozpustit máslo, přidáme ořechy, cukr, mléko a za stálého míchání povaříme asi 1 minutu. Těsto rozválíme a přeneseme na plech vyložený papírem na pečení, nebo rozválíme přímo na plechu. Rovnoměrně na ně rozetřeme náplň, vložíme do vyhřáté trouby a upečeme dorůžova (180°C, cca 20 minut).

Ingredience

- na těsto: 500 g hladké mouky
- 1 kypřicí prášek do pečiva
- 200 g cukru moučka
- 1 vanilkový cukr
- 200 g Hery
- 2 vejce
- na náplň: 200 g másla
- 200 g cukru moučka
- 1 vanilkový cukr
- 200 g mletých ořechů
- 4-5 lžic mléka

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Vegetariánská,
Celoročně, Finančně nenáročná, Návštěva,
Moučník