

Bratislavské tyčinky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 45min , Porce: 6

2211 kalorií , **14 g** cukrů , **149 g** tuků , **33 g** bílkovin

Autor: Zuzana Jašková

Odkaz: <https://srecepty.cz/bratislavske-tycinky>

Příprava

Nelúpané mleté mandle, mleté oriešky, postrúhanú čokoládu, postrúhané maslo, cukor, vanilkový cukor, mletú škoricu a celé vajce spolu zamiesime. Z pripraveného cesta zľahka rozvaľkáme obdĺžnik asi 10 cm široký a 1 cm hrubý. Polejeme citrónovou polevou, pokrájame na 1 cm široké tyčinky a na vymastenom plechu v miene teplej rúre upečieme do ružova.

Ingredience

- 15 dkg lískových oříšků
- 5 dkg mandlí
- 4 dkg čokolády na vaření
- 3 dkg másla
- 14 dkg cukru moučka
- 1 lžička skořice
- 1 lžička vanilkového cukru
- 1 vejce
- citronová nebo kakaová poleva

Kategorie

Vánoce, Slovenská, Zima, Finančně náročnější, Rodina, Cukroví

