

# Myslivecké knoflíky



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 15min  
Celkový čas: 45min , Porce: **40**

**4939** kalorií , **13 g** cukrů , **291 g** tuků , **76 g** bílkovin

**Autor:** Maja

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/myslivecke-knofliky>

## Příprava

Z hladké mouky, másla , 3 dkg moučkového cukru, 3 žloutků uděláme těsto, které rozválíme a vykrajujeme menší plná kolečka, na každé kolečko dáme ořechovou náplň. Náplň uděláme tak, že smícháme 3 bílky, 20 dkg moučkového cukru a nadrobno nasekané ořechy. Knoflíky pečeme na suchém plechu v mírné vyhřáté troubě.

### Tip k receptu

Je lepší dát na plech pečicí papír.



## Ingredience

- 35 dkg hladké mouky
- 20 dkg másla
- 23 dkg cukru moučka
- 3 ks vajec
- 20 dkg vlašských ořechů

## Kategorie

Vánoce, Česká, Finančně nenáročné, Cukroví