

Ořechové dortíčky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 40min , Porce: 8

4312 kalorií , **0 g** cukrů , **227 g** tuků , **65 g** bílkovin

Autor: Hloušková

Odkaz: <https://srecepty.cz/orechove-dorticky>

Příprava

Cukr utřeme se změkklým máslem, žloutky a mlékem do pěny. Přisypeme mouku s práškem do pečiva a nastrouhané ořechy. Nakonec zlehka vmícháme tuhý bílkový sníh. Těsto dáme na plech vyložený pečícím papírem a pečeme ve vyhřáté troubě na 180°C. Vychladlé řezy nakrájíme na pláty 4 cm široké, které uprostřed prořízneme, potřeme marmeládou a nakrájíme na kostičky. Kostičky polijeme čokoládovou polevou a ozdobíme kandovanou třešní nebo bílou čokoládou.

Ingredience

- 300 g cukru krupice
- 250 g másla
- 3 vejce
- 250 ml mléka
- 500 g polohrubé mouky
- 1 sáček kypřicího prášku do pečiva
- 100 g strouhaných ořechů
- 6 lžic ovocné marmelády
- 1 balení čokoládové polevy
- 1 balení bílé čokolády
- sklenka kandovaných třešní

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Obiloviny, těstoviny a rýže, Klasika, Rodina, Moučník

