

Ořechové ze strojku podle prababičky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 30min , Porce: 2

4444 kalorií , **3 g** cukrů , **269 g** tuků , **56 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/orechove-ze-strojku-podle-prababicky>

Příprava

Na vál dáme mouku, krupicový cukr, mleté ořechy, změkklé máslo, žloutek a 1 sáček vanilkového cukru. Ze všech těchto surovin dobře zpracujeme těsto. Do mlýnku na maso nasadíme nástavec na tvoření cukroví a vybereme hvězdičkový otvor. Těsto protlačujeme otvorem a ihned stáčíme do věnečků. Věnečky pokládáme na plech, vyložený pečícím papírem. V troubě, vyhřáté na 180°C pečeme 10-15 minut. Věnečky pečeme do světle růžova. Hotové cukroví obalujeme ve směsi moučkového a 1 sáčku vanilkového cukru.

Tip k receptu

Cukroví je dobré hned po upečení, čím déle ho necháme odležet, tím je chutnější.



Ingredience

- 400 g polohrubé mouky
- 100 g cukru krupice
- 100 g mletých vlašských ořechů
- 250 g másla
- 1 žloutek
- 2 sáčky vanilkového cukru
- 1 šálek cukru moučky

Kategorie

Vánoce, Česká, Zima, Finančně nenáročná, Obiloviny, těstoviny a rýže, Klasika, Cukroví