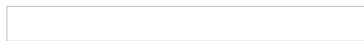


Plněné ořechové oplatky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 20min , Porce: 4

1499 kalorií , **2 g** cukrů , **89 g** tuků , **14 g** bílkovin

Autor: kamsilka

Odkaz: <https://srecepty.cz/plnene-orechove-oplatky>

Příprava

Krystal a lžíci vody necháme zkaramelizovat na světlý karamel. Přidáme k němu pomleté a sekané ořechy a necháme chvilku zapražit. Potom přidáme lžíci kávy a zamícháme. Odstavíme z ohně a přidáme máslo a vymícháme. Směsí potřeme oplatek a na něj položíme druhý. Takto potíráme dokud nám směs nedojde. Oplatky zatížíme a necháme v chladnu odležet několik hodin.

Tip k receptu

Podáváme k čaji.

Ingredience

- 160 g vlašských (80 z nich namletých, zbytek nasekaných)
- 150 g cukru krystalu
- 50 g másla
- 1 lžíce černé silné kávy
- 1 balení oplatek (surových)

Kategorie

Velikonoce, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika, Návštěva, Cukroví