

Košíčky s ořechovou pěnou



Obtížnost:

Čas přípravy: 1 dní 0h 0min , Čas vaření: 40min

Celkový čas: 1 dní 0h 40min , Porce: 1

3750 kalorií , **10 g** cukrů , **283 g** tuků , **60 g** bílkovin

Autor: mozek

Odkaz: <https://srecepty.cz/kosicky-s-orechovou-penou>

Příprava

Těsto: z 30 dkg hladké mouky, 5 žloutků, 25 dkg Hery a 3 polévkových lžic vody uděláme těsto, které rozdělíme asi na 50 kuliček / cca 2 cm v průměru/ a necháme do příštího dne v ledničce. Náplň: z 5 bílků ušleháme sníh, do kterého přidáme 15 dkg cukru a 25 dkg mletých ořechů /nebo kokosu/ a přidáme pomerančovou nebo citronovou kůru. Druhý den vyválíme kuličky na placky, naplníme nádivkou, placku u vrchu slepíme a dáme do čisté nevymazané formičky košíčku a pečeme do růžova.

Ingredience

- ✓ 30 dkg hladké mouky
- ✓ 5 ks vajec
- ✓ 25 dkg Hery
- ✓ 15 g cukru
- ✓ 15 dkg mletých ořechů nebo kokosu
- ✓ 3 lžice vody
- ✓ citronová nebo pomerančová kůra

Kategorie

Vánoce, Česká, Finančně nenáročná, Rodina, Cukroví