

# Košičky s pečenou ořechovou náplní



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 1h 20min  
Celkový čas: 2h 5min , Porce: 1

7950 kalorií , 18 g cukrů , 598 g tuků , 131 g bílkovin

Autor: veerac

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

## Příprava

Uděláme těsto z cukru moučka, cukru vanilkového, másla, vejce, toto utřeme a přidáme hladkou mouku. Necháme asi 60 minut uležet v chladu. Kousky těsta dáme do formiček, které nevymazáváme. Vložíme lžičkou náplň , kterou uhladíme a dáme péci. Upečené hned vyklopíme, po vychladnutí poléváme čokoládou a ozdobíme půlkou ořechu. Náplň: cukr, cukr vanilkový, mletých ořechů vlašských, hladké mouky - smícháme. V mlékovaru dáme rozehtát 250 g másla, přidáme 4 celé vejce a rum podle chuti. Smícháme se suchou směsí a na sporáku stále mícháme, chvíli povaříme a občas zamícháme do úplného vychladnutí.

## Ingredience

- ✓ Těsto: 100 g cukru moučka
- ✓ 1 sáček vanilkového cukru
- ✓ 250 g másla
- ✓ 1 vejce
- ✓ 400 g hladké mouky
- ✓ Náplň: 200 g cukru krupice
- ✓ 2 sáčky vanilkového cukru
- ✓ 250 g vlašských ořechů
- ✓ 60 g hladké mouky
- ✓ 250 g másla
- ✓ 4 vejce
- ✓ 2 - 8 lžíce rumu

## Kategorie

Vánoce, Česká, Zima, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce , Něco extra, Rodina, Cukroví

