

Mandlovo - ořechové tyčinky

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 40min , Porce: 4

3033 kalorií , **12 g** cukrů , **177 g** tuků , **70 g** bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/mandlovo-orechove-tycinky>

Příprava

Mandle a ořechy zomelieme a zmiešame s cukrom, celým vajcom a žĺtkom. Pridáme vanilkový cukor, utlčené klinčeky a mletú škoricu. Znova zmiešame a z cestaurobíme hrubý váľček, rozvaľkáme ho na šírku asi 6 cm a hrúbku 1/2-3/4 cm. Po celom povrchu rozotrieme polevu ktoru vymiešame z cukru bielka a citrónovej šťavy. Nakrájame tyčinky široké asi 1a1/2 cm . Opatrne prenesieme na pomastený plech vysypaný múkou a upečieme mierne teplej rúre.

Tip k receptu

Namiesto vlašských orechov môžeme použiť orechy lieskove.

Ingredience

- 150 g mandlí
- 150 g vlašských ořechů
- 100 g cukru moučky
- 1 balení vanilkového cukru
- špetka skořice
- 2 hřebíčky
- 1 vejce
- 1 žloutek
- 1 lžíce tuku na vymazání plechu
- 1 lžíce polohrubé mouky na vysypaní
- 150 g cukru moučky
- 1 bílek
- 30 ml citronové šťávy

Kategorie

Vánoce, Francouzská, Zima, Finančně náročnější, Labužník, Cukroví