

Ořechová placka



Obtížnost: 

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 45min , Porce: 16

4011 kalorií , 15 g cukrů , 236 g tuků , 90 g bílkovin

Autor: kaccka

Odkaz: <https://srecepty.cz/orechova-placka>

Příprava

Ze smetany na šlehání (šlehačky), mouky, vajec, 1 hrnečku cukru, kypřicího prášku do pečiva, citrónové kůry a soli vypracujeme hladké tuhé těsto, které rozložíme na vymazaný a vysypaný plech. Pečeme v předehřáté troubě asi na 15 minut. Mezitím si připravíme nádivku. Smícháme máslo, 1 hrneček cukru, mléko a nahrubo nasekané vlašské ořechy. Takto připravenou nádivku rovnoměrně rozetřeme na upečené těsto a dáme na 10 minut dopéci.

Ingredience

- ✓ 1 hrneček smetany ke šlehání (šlehačky)
- ✓ 2 hrnečky hladké mouky
- ✓ 4 vejce
- ✓ 2 hrnečky cukru krupice
- ✓ 1 kypřicí prášek do pečiva
- ✓ špetku soli
- ✓ 1 lžičku citrónové kůry
- ✓ 13 dkg másla
- ✓ 4 lžíce vlašského mléka
- ✓ 20 dkg vlašských ořechů

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Jídlo na každý den, Návštěva, Moučník