

Ořechové placky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 50min , Porce: 6

777 kalorií , **1 g** cukrů , **32 g** tuků , **21 g** bílkovin

Autor: Jiřulka

Odkaz: <https://srecepty.cz/orechove-placky>

Příprava

Ingredience zalijeme vodou a zaděláme těsto. Dobře ho promícháme a dáme na vál, kam jsme nasypali trochu špaldové mouky. Těsto v mouce obalíme a uděláme váleček. Z něho nakrájíme šest kousků, které rozválíme na placky o síle cca 3 mm. Placky přeneseme na pečící papír. Pečeme v předehřáté troubě při teplotě 200 C 20 minut. V průběhu pečení obrátíme

Ingredience

- 50 g mletých vlašských ořechů
- 125 g hladké celozrné špaldové mouky
- 25 g sušeného ovesného nápoje Oves Milk
- 75 ml studené vody
- 2 kapky citrónového oleje

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Obiloviny, těstoviny a rýže, Rodina, Pečivo a produkty domácí pekárny