

Ořechové šátečky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 3h 0min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 3h 20min , Porce: 1

4567 kalorií , **11 g** cukrů , **330 g** tuků , **69 g** bílkovin

Autor: labe

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

Příprava

Z 25 dkg hladké mouky, 25 dkg másla, 3 žloutků, 1 lžice octa a špetky soli zpracujeme těsto, které dáme do lednice mírně ztuhnout. Z 10 dkg cukru, 3 lžic vody, 20 dkg mletých ořechů a 2 lžic přesáté strouhanky připravíme náplň. Svaříme cukr s vodou a do horkého vmícháme ořechy a strouhanku. Necháme vychladnout. Z těsta vyválíme placku a rádýlkem nařežeme čtverce cca 5 x 5 cm. Na ně dáváme ořechovou náplň z jednoho rohu do druhého. Protilehlé konce nahoře dobře spojíme. V předehřáté troubě pečeme, až šátečky zružoví (raději méně, než více). Teplé šátečky obalujeme v cukru a necháme několik dní uležet



Ingredience

- 25 dkg hladké mouky
- 25 dkg másla
- 3 žloutky
- 1 lžice octa
- špetka soli
- 10 dkg cukru
- 3 lžice vody
- 20 dkg mletých ořechů
- 2 lžice strouhanky

Kategorie

Velikonoce, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika, Rodina, Cukroví