

# Ořechové těsto na vánoční cukroví



Obtížnost: 

Čas přípravy: 1h 20min , Čas vaření: 10min  
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 20

4683 kalorií , 12 g cukrů , 327 g tuků , 73 g bílkovin

Autor: Sonia005

Odkaz: <https://srecepty.cz/orechove-testo-na-vanocni-cukrovi>

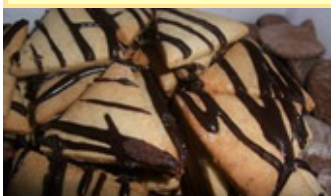
## Příprava

Na vále promícháme prosátou mouku s ořechy. Poté přidáme zbylé ingredience, kromě čokoládové polevy a rukama vypracujeme tužší těsto. Těsto zabalíme do potravinové fólie a dáme na hodinu, nebo přes noc do ledničky. Uložené těsto vyválíme a vykrajujeme trojúhelníky. Pečeme v předehřáté troubě na 180°C 10 minut. Necháme vychladnout. Poté postříkáme čokoládovou polevou.



### Tip k receptu

Každý roh trojúhelníku můžeme namáčet do čokolády. Když místo vlašáků použijeme mandle, těsto bude ještě křehčí.



## Ingredience

- ✓ 400 g hladké mouky
- ✓ 150 g mletých vlašských ořechů
- ✓ 50 g cukru moučka
- ✓ 2 balení vanilkového cukru
- ✓ 280 g másla
- ✓ špetka soli
- ✓ 1 sáček čokoládové polevy

## Kategorie

Vánoce, Česká, Finančně nenáročná, Rychlovka, Cukroví