

Ořechové tyčinky se žloutkovou polevou



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 50min , Porce: 2

4673 kalorií , 8 g cukrů , 340 g tuků , 85 g bílkovin

Autor: veka

Odkaz: <https://srecepty.cz/orechove-tycinky-se-zloutkovou-polevou>

Příprava

Máslo, cukr dobře vymícháme, přidáme ořechy, mouku a z bílků sníh. Důkladně promícháme. Těsto dáme na vymaštěný a moukou vysypaný plech a dáme péct. Poleva: do nádoby dáme 210 g moučkového cukru, 5 žloutků a vanilkový cukr. Dokonale vymícháme a natřeme na vychladlý koláč (ještě na plechu). Dáme ztuhnout (přes noc) do studena a krájíme na tenké tyčinky.



Tip k receptu

Pro usnadnění práce je lepší dát na plech pečící papír.

Ingredience

- ✓ 210 g másla
- ✓ 210 g cukru moučky
- ✓ 230 g mletých vlašských ořechů
- ✓ 110 g hrubé mouky
- ✓ 5 ks vajec
- ✓ 1/2 sáčku kypřicího prášku do pečiva
- ✓ 1 sáček vanilkového cukru

Kategorie

Vánoce, Česká, Zima, Finančně náročnější, Cukroví

