

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

