

Ořechové věnečky - strojkové pečivo



Obtížnost: 

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 30min , Porce: 6

3680 kalorií , **8 g** cukrů , **206 g** tuků , **49 g** bílkovin

Autor: oriestok

Odkaz: <https://srecepty.cz/orechove-venecky-strojкове-pecivo>

Příprava

Zo všetkých prísad spracujeme cesto a necháme asi hodinu odpočinúť na chladnom mieste. Potom cesto pretlačíme mäsovým mlynčekom s nasadenou ozdobnou formičkou a formujeme do tvarov venčeka. Časť cesta môžeme prifarbiť lyžičkou kakaa a máme zasa iný druh pečiva. Poukladáme na slabó vymastený plech a v teplej rúre upečieme. Upečené venčky posypeme práškovým cukrom zmiešaným s vanilkovým cukrom. Najlepšie je pečivo nechať asi týždeň odležať.

Ingredience

- ✓ 200 g hladká mouka
- ✓ 150 g vlašské ořechy
- ✓ 250 g cukr moučka
- ✓ 150 g Hera
- ✓ 2 ks žloutek
- ✓ 1 špetka kypřící prášek do pečiva

Kategorie

Vánoce, Celoročně, Rodina, Cukroví