

Ořechové věnečky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 50min , Porce: 6

5364 kalorií , **12 g** cukrů , **342 g** tuků , **83 g** bílkovin

Autor: Beruska64

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

Příprava

Změklé máslo ušleháme s moučkovým cukrem, přidáme vejce, žloutky, mouku, mleté ořechy, skořici a vypracujeme těsto. Těsto dáme do zdobícího sáčku a nastříkáme na plech kolečka, ve tvaru věnečku, poté dáme péct. Pečeme cca 20 minut při 200 °C.

Ingredience

- 300 g hladké mouky
- 250 g moučkového cukru
- 250 g másla
- 200 g mletých vlašských ořechů
- 2 ks vajec
- 2 ks žloutků
- špetka skořice

Kategorie

Vánoce, Česká, Vegetariánská, Zima, Finančně nenáročná, Něco extra, Rodina, Cukroví