

Oříškové věnečky



Obtížnost: 

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 12min
Celkový čas: 32min , Porce: 20

1495 kalorií , **3 g** cukrů , **84 g** tuků , **48 g** bílkovin

Autor: janulik

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

Příprava

Oříšky na suché pánvi prohřejeme, poté nastroháme. Změklý tuk utřeme s cukrem, kakaem, skořicí a vejcem, našleháme a promícháme s oříšky a moukou. Těsto plníme do stříkačky, nebo do cukrářského sáčku a na plech stříkáme malé věnečky. Pečeme ve vyhřáté troubě na 150° C přibližně 12 minut. Upečené necháme vychladnout a počárkujeme čokoládovou polevou.

Ingredience

- ✓ 100 g lískových oříšků
- ✓ 125 g tuku
- ✓ 2 lžíce kaka
- ✓ 1/2 lžičky skořice
- ✓ 2 vejce
- ✓ 150 g hladké mouky

Kategorie

Vánoce, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Klasika, Rodina, Cukroví