

# Ováčky slepované ořechovou náplní



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 3h 0min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 3h 20min , Porce: 10

**5116** kalorií , **10 g** cukrů , **349 g** tuků , **62 g** bílkovin

**Autor:** JanaB

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/ovalky-slepovane-orechovou-naplni>

## Příprava

Do mísy dáme změkklou Heru a utřeme. Poté zatřeme 1 žloutek a cukr (100 g). Vmícháme mouku, ořechy (60 g) a ručně vypracujeme těsto, které zabalíme do fólie a necháme v chladu asi 2 hodiny chladit. Vychlazené těsto na vále tence rozválíme a vykrajujeme oválky, které rozložíme na plech vyložený pečícím papírem. Plech vložíme do předehřáté trouby a upečeme. Vychlazené oválky slepujeme po dvou ořechovou náplní. Vymícháme krém z másla, moučkového cukru (100 g), 1 žloutku a nakonec vmícháme 100 g strouhaných ořechů. Slepované náplní poléváme čokoládovou polevou.



## Ingredience

- 220 g Hery
- 2 žloutky
- 200 g cukru moučka
- 300 g hladké mouky
- 160 g vlašských ořechů
- 100 g másla
- 1 balení čokoládové polevy

## Kategorie

Vánoce, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce , Obiloviny, těstoviny a rýže, Rodina, Cukroví