

Prezidentské větrníky



Obtížnost:

Čas přípravy: 1h 30min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 2h 0min , Porce: 120

5474 kalorií , 0 g cukrů , 349 g tuků , 73 g bílkovin

Autor: Alirtecka

Odkaz: [https://srecepty.cz/prezidentske-
vetrniky](https://srecepty.cz/prezidentske-vetrniky)

Příprava

Jako první si připravíme náplň. Jemně semeleme ořechy a přidáme cukr moučku. Uvaříme mléko, necháme je krátce vychladnout a ještě horkým zalijeme (4-5 lžic) směs ořechů a cukru. Vypracujeme tuhou hmotu. Z 5 lžic mléka, droždí a lžičky cukru necháme vzejít kvásek. Přidáme prosátou mouku, heru a vypracujeme těsto. Těsto podsypeme moukou a po částech vyválíme placky o tloušťce přibližně 3 mm. Radýlkem vykrájíme z těsta pruhy o šířce 5 cm, ze kterých následně uděláme čtverce o rozměrech 5 x 5 cm. Každý čtverec v rohu nažízname přibližně 2 cm. Z náplně uděláme kuličku o velikosti lískového oříšku a položíme ji do středu čtverce. Uchopíme postupně každý druhý růžek čtverce a přitlačíme do středu kuličky a vytvoříme tvar větrníku. Takto připravené větrníky ukládáme na vymazaný plech a pečeme při teplotě 180°C asi 25-30 minut. Po vychladnutí posypeme moučkovým cukrem.

Ingredience

- ✓ 250 g mletých lískových ořechů
- ✓ 200 g cukru moučka
- ✓ 10 lžic kravského mléka
- ✓ 20 g droždí (kvasnice)
- ✓ 400 g polohrubé mouky
- ✓ 250 g Hery

Kategorie

Vánoce, Česká, Zima, Něco extra, Rodina, Cukroví