

# Žabí tlamičky



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 1h 10min , Porce: **30**

**2549** kalorií , **6 g** cukrů , **171 g** tuků , **40 g** bílkovin

**Autor:** Beruska64

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/zabi-tlamicky>

## Příprava

Z mouky, másla, žloutku a trošky vody vypracujeme těsto a necháme ho v chladu ztuhnout. Odpočínuté těsto vyválíme, vykrájíme kolečka, na každé nanese trochu ořechové náplně, přehneme napůl a okraje přitiskneme tak, aby náplň byla vidět. Upečeme na lehce vymazaném plechu a ještě horké obalujeme v moučkovém cukru. Ořechová náplň: Bílek ušleháme s moučkovým cukrem a mletými ořechy, až se hmota spojí.

## Ingredience

- 140 g hladké mouky
- 125 g másla
- 1 vejce
- 2 lžičky vody
- 100 g cukru moučka
- 100 g mletých ořechů

## Kategorie

Vánoce, Česká, Zima, Finančně nenáročná, Obiloviny, těstoviny a rýže, Rodina, Cukroví