Ořechové vykrajované cukroví

Kategorie: Cukroví

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor: Tescoma s chutí – 20.11. 2009 - TV

Suroviny

150 g másla
175 g hladké mouky
80 g moučkového cukru
1 žloutek
60 g lískových oříšků
1 lžička nastrouhané citrónové kůry
1 balíček vanilkového cukru

Postup

Máslo nakrájíme na malé kousky a zpracujeme s prosátou moukou, moučkovým cukrem, vejcem, nastrouhanými oříšky, nastrouhanou kůrou a vanilkovým cukrem. Těsto řádně propracujeme, zabalíme do fólie a necháme v chladu hodinu odležet. Pak ho rozválíme na plát silný 3 mm a vykrajujeme různé tvary. Rozložíme na plech a pečeme v předehřáté troubě na 180 °C asi 15 minut. Po upečení necháme krátce vychladnout na plechu, pak přendáme na kovovou mřížku. Po vychladnutí slepíme náplní.

Poznámka

TESCOMA S CHUTÍ - 20.11. 2009

Pavlína Bersziová poradí, jak na sladkou ořechovou pochoutku.