# Babiččiny ořechové dobrůtky(PRA)

Kategorie: Cukroví

Hodnocení: *

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

## Suroviny

200 g mletých oříšků vlašských nebo půl napůl s lískovými
200 g moučkového cukru
2 žloutky
1 PL zavařeniny rybízové
Poleva:
0,25 citrónu - citronová šťáva asi ze
140 g moučkového cukru
1 bílek

## Postup

Těsto: Z oříšků, cukru, zavařeniny a žloutků uděláme těsto. Pokud nejde dobře spojit (chvilku to trvá než se propracuje) přidáme trochu zavařeniny. Z těsta rozválíme placku, potřeme bílkovou polevou. Necháme trochu oschnout. Pak nakrájíme z těsta tyčky, čtverečky, kosočtverce, co kdo chce. Přendáme na papírem vyložený plech. Sušíme v troubě asi 45 minut při teplotě 70 stupňů, plech necháme ve vyšší poloze a pečeme jen zespodu. Podložíme případně prázdným plechem. Troubu necháme malinko pootevřenou. Třeba nechat ve dvířkách přivřenou dřevěnou vařečku. Poleva: Ušleháme bílky s prosátým cukrem a citrónovou šťávou do husta. Z vyváleného těsta můžeme také rovnou vykrájet libovolné tvary, nechat chvilku zaschnout, pak potírat polevou a sušit jak je uvedeno.