

# Mandlové kornoutky

Kategorie: Cukroví

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor: recepty babičky Kroutilové

## Suroviny

10 dkg mandle - mleté

7 vejce - bílek

26 dkg cukr - moučka

14 dkg mouka hladká

podle potřeby šlehačka (na plnění)

podle potřeby jahody (na ozdobení)

## Postup

Mandle smícháme s 3 bílky a utlučeme je v hmoždíři na jemnou kaši. Kaši potom smícháme s dalšími 4 bílky a moučkovým cukrem. Mícháme asi 0,5 hodiny a potom přidáme hladkou mouku. Na plech děláme z připravené směsi hromádky, které nožem rozetřeme na tenké placky. Ty upečeme do růžova a ještě teplé je stočíme do kornoutků. Studené kornoutky plníme šlehačkou a zdobíme jahodou. POZNÁMKA: Kornoutky jdou samozřejmě naplnit i krémem.

## Poznámka

KR-47.