

Taštičky s oříškovou náplní

Kategorie: Cukroví

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

20 dkg hladké mouky

28 dkg tuku

1 vejce

trochu vody (asi za jedno vejce)

1 špetka soli

Náplň:

15-20 dkg strouhaných oříšků

citrónová kůra

1-2 lžice jemně strouhané housky

1-2 lžice moučkového cukru

Postup

Zaděláme těsto (tuk nerozpouštíme, ale jen zpracováváme změklý) a dáme nejméně 12 hodin odpočinout v chladu. Potom těsto vyválíme na placku o síle 2-3 mm, rádýlkem uděláme malé čtverečky, přidáme ořechovou náplň a dva rohy proti sobě pevně stiskneme. Pečeme v horké troubě a ještě teplé obalujeme v moučkovém cukru s vanilkou. Všechny ingredience na náplň rozmícháme, spaříme horkým mlékem a vymícháme na hustotu, se kterou se nám bude dobře pracovat.