

Ořechové trojúhelníky

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

1 balení listového těsta

Na potření: rozšlehaný žloutek

Náplň:

100 g strouhaných ořechů, 100 ml mléka, 1 lžička skořice, vanilkový cukr, med, rum, podle potřeby piškotové drobečky

Postup

Postup přípravy: Listové těsto vyválíme, nařežeme na čtverečky plníme oříškovou náplní a přehneme do trojúhelníku a dobře přimáčkneme, aby náplň nevytékala. Pomažeme žloutkem a pečeme v hodně horké troubě. Můžeme před pečením ještě posypat hrubým krystalovým cukrem, ale není to nutné.

Náplň: ořechy přelijeme horkým mlékem, přimícháme skořici a podle chuti med a rum. Je-li hmota řídká zahustíme piškotovými drobečky nebo strouhankou.