

SNEHOVÉ TYČINKY S ORECHMI

OD COOLINARI.SK, NAPÍSA LA MIŽU



Na prípravu snehových tyčíniek s orechmi budete potrebovať:

3 bielka, 165 g práškového cukru, 120 g mletých vlašských orechov, 185 g mletých mandlí,
35 g hladkej múky, 100 g kvalitnej čokolády

A TAKTO NA TO:

Predhrejte rúru na 160 stupňov. V mise vyšľahajte bielka. Postupne po lyžiciach do nich pridávajte práškový cukor. Do bielkovej zmesi nasypťte pomleté orechy, mandle a múku. Vareškou miešajte, kým sa suroviny v ceste neprepoja.

Vrecko so zdobiacou špičkou naplňte orechovým cestom. Vytlačajte cca 8 cm dlhé tyčinky na dva plechy vystlané papierom na pečenie. Pečte 15 minút, po vytiahnutí z rúry nechajte 5 minút na plechu a preložte na mriežku.

Vo vodnom kúpeli roztopte čokoládu, lyžicou tyčinky polejte a nechajte zaschnúť. Skladujte vo vzduchotesnej nádobe, v chladničke, maximálne 4 dni.

