



Vianočné plnené oriešky

Na vianočné plnené oriešky budete potrebovať (28 párov):

140 g lieskových orechov
 100 g práškového cukru
 140 g ryžovej múky
 110 g masla izbovej teploty
 ½ čajovej lyžičky vanilkového extraktu

lieskovo-orieškový krém na plnenie

A TAKTO NA TO:

Ak používate namleté orechy, tento krok vynechajte. Celé lieskové orechy rozložte na plech a pečte ich pri teplote 160 stupňov 8 až 12 minút. Orechy sledujte a dávajte pozor aby ste ich nespálili. Hotové sú, keď začnú rozvonávať. Po vyťahnutí z rúry preložte orechy na čistú utierku a nechajte ich vychladnúť. Pomocou utierky ich zbavte šupiek. Orechy rozmixujte na jemnú múčku pomocou robota s nožmi. Musia byť úplne vychladnuté, inak miesto múky vytvoríte kašu.

Do čistej misy vložte mleté orechy, práškový cukor, ryžovú múku, maslo izbovej teploty a vanilkový extrakt. Rukou alebo pomocou varešky spolu všetko vymiešajte. Cestom plňte formičky a rukou alebo stierkou cesto zarovnajte. Naplnené formičky uložte na plech a pečte pri teplote 180 stupňov 10 až 15 minút. Po vyťahnutí z rúry nechajte oriešky vychladnúť, až tak ich vyťahujte z formičiek. Ihneď po vyťahnutí by sa oriešky rozpadali. Po vychladnutí naplňte lieskovo-orieškovým krémom a na dozdobenie pocukrujte. Z daného množstva vznikne 28 párov naplnených orieškov.

Tip: Miesto mletých lieskových orechov môžete použiť mleté vlašské orechy alebo mandľovú múku.