VIANOČNÉ ORECHOVÉ TYČINKY OD HUGA

Orechy patria neodmysliteľne k Vianociam. Vôňa pečených orechov, vanilky a škorice robí atmosféru, ktorú máme všetci tak radi. Vyskúšajte tento fantastický koláčik, je jednoduchý, bez múky a chutí výborne.

Budete potrebovať: (z tejto dávky urobíte cca 60 kusov)
Na cesto:
300 gramov vlašských orechov
200 gramov práškového cukru

1 vajce, 1 žĺtok
1 citrón
Na polevu:
1 vaječný bielok
120 gramov práškového cukru
šťava z polovice citróna

Postup:
Cesto:
Do misy vložte pomleté orechy, práškový cukor, 1 vajce a 1 žĺtko, nastrúhanú kôru z 1 citróna. Všetko dôkladne rukami zamiešajte. Položte na cukrom posypanú dosku , cukrom posypte trochu aj po povrchu a vyvaľkajte cesto na hrúbku cca 0,5 cm. Snažte sa cesto čo najviac tvarovať do štvorca alebo obdĺžnika.
Pripravte si polevu: bielok s cukrom a šťavou z polovice citróna vymiešajte mixérom do hladkej, kompaktnej hmoty. Všetko natrite na pripravené, rozvaľkané cesto. Ostrým nožom krájajte na malé, rovnaké tyčinky, hrubé cca 2 cm.
Príborovým nožíkom tyčinky podoberte a po jednej ukladajte na plech s papierom na pečenie. Pečte vy vyhriatej rúre na 140 stupňoch cca 20 minút.
HOTOVO.

Dobrú chuť priatelia!
Váš Hugo