



# 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 žltok

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 žltko, nastrúhanú kôru z 1 citróna. Všetko dôkladne rukami zamiešajte. Položte na cukrom posypanú dosku, cukrom posypte trochu aj po povrchu a vyvalkajte 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, kompaktnnej hmoty. Všetko natrite na pripravené, rozvalkané cesto. Ostrým nožom krájajte na malé, rovnaké tyčinky, hrubé cca 2 cm.

Priborovým nožíkom tyčinky podoberte a po jednej ukladajte na plech s papierom na pečenie. Pečte vy vyhriatej rúre na 140 stupňoch cca 20 minút.

HOTOVO.

Dobrá chuť priatelia!

Váš Hugo