

# Receptář

## Oříškové kuličky

Suroviny:

*těsto:*

**máslo** 180 g

**moučkový cukr** 60 g

**citronová kůra** dvě lžičky

**mouka hladká** 260 g

**vejce** dva žloutky

**kakao** dvě lžíce

*poleva a náplň:*

**ořechy** celé lískové

**máslo** 160 g

**moučkový cukr** 160 g

**kakao** 40g

**mléko** 4 lžíce

**mleté ořechy** cca 300 g (lískové, vlašské nebo mandle)



Postup:

- I. Máslo necháme povolit. Přidáme prosátou směs mouky, cukru, kakaa a citronové kůry. Následně zamícháme do celého objemu oba žloutky.
- II. Vypracujeme těsto a necháme přes noc uležet. Druhý den jednotlivé lískové ořechy obalíme nepřilíš tlustou vrstvou těsta a dáme na plechu vystlaném pečícím papírem péci. Pečeme v troubě na 170 °C, 12 - 16 minut.
- III. Kuličky necháme před dalším postupem vychladnout.
- IV. Připravíme si polevu, v které kuličky obalujeme. Ihned dáváme do mletých ořechů nebo mandlí a obalujeme v nich.

Poleva:


postup musíme přesně dodržet, aby se nám poleva nezdrcla.

1. Máslo s mlékem rozpustíme ve vodní lázni. POZOR nepřehřívát!  
Raději pomalu nežli rychle.
2. Přidáme prosátý cukr s kakaem a stále mícháme. Až poleva zhoustne, můžeme obalovat.

Pochází z domácí výroby SO

12. 12. 2023

Slapský Obdobník pro radost přidává ozdobu:



Ozdoba Slapského Obdobníku má být ZDE.  
Pokud není žádejte o ni na e-mailu redaktora:  
[j.kittler.ml@centrum.cz](mailto:j.kittler.ml@centrum.cz)