

Ořechové čtverečky

Ingredience

těsto

- máslo — 14 dkg
- cukr moučka — 14 dkg
- 14 dkg rozemletých ořechů
- mouka hrubá — 10 dkg
- sníh ze 4 bílků

poleva

- žloutek — 4
- cukr moučka — 14 dkg

Postup

Máslo utřeme s cukrem, přidáme ořechy, mouku a sníh. Rozetřeme na pečící papír a upečeme do růžova. Než se těsto upeče utřeme si polevu ze žloutků a moučkového cukru. Tu rozetřeme na horké těsto a dopečeme při 110 st.C Po vychladnutí krájíme na čtverečky.