



# Ořechové hromádky

asi 25 kusů



snadná příprava

do 20 minut



## Přísady::

### Na těsto:

2 ks bílek  
60 g cukr březový  
1 ks Vanilkový lusk Bourbon Dr. Oetker  
100 g ořechy lískové mleté  
20 g ovesné vločky mleté

### Ještě potřebujeme:

elektrický ruční šlehač  
plech na pečení

- 1 Na přípravu těsta v míse vyšleháme bílky elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dotuha a postupně přidáváme cukr smíchaný s dřením z lusku. Nakonec opatrně vmícháme ořechy smíchané s vločkami. Pomocí 2 kávových lžiček tvoříme hromádky o velikosti vlašského ořechu na plech vyložený papírem na pečení. Vložíme do předehřáté trouby a sušíme.

**Elektrická trouba: 110 °C**  
**Horkovzdušná trouba: 90 °C**  
**Doba sušení: asi 45 minut**

- 2 Pečivo necháme vychladnout.

