



Oříšky v čokoládě

asi 40 kusů



střední obtížnost

do 40 minut



Přísady:

Na těsto:

250 g hladká mouka
0,5 balíčky Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker
80 g cukr třtinový
sůl
2 zarovnaná KL Perníkové koření Dr. Oetker
125 g med tekutý
50 g máslo změkklé
2 PL mléko polotučné

Na pokrytí a polevu:

300 g ořechy lískové oloupané celé opražené
2 balíčky Poleva tmavá Dr. Oetker

Ještě potřebujeme:

2 ks plech na pečení

- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku s kypřicím práškem, cukrem, solí a perníkovým kořením. Přidáme med, máslo a mléko a ručně vypracujeme hladké těsto. Těsto na pomoučené pracovní ploše pomocí válečku vyválíme na plát o tloušťce asi 5 mm a ostrým nožem nakrájíme na obdélníky asi 3 x 7 cm. Přeneseme je na plechy vyložené papírem na pečení.
- 2 Na povrch hustě naskládáme lískové ořechy a lehce přitlačíme. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C
Horkovzdušná trouba: 160 °C
Doba pečení: asi 10 minut

- 3 Perníčky necháme vychladnout.
- 4 Polevy rozpustíme podle návodu na obale a povrch perníčků polijeme.

