



## **Ořechové pracny (70-80 ks)**

### **Ořechové těsto:**

- 120 g másla
- 90 g hladké mouky
- 80 g mletých vlašských ořechů
- 110 g cukr moučka
- 10 g Holandského kakaa Dr. Oetker
- 1 lžička Skořicového cukru Dr. Oetker
- máslo a polohrubá mouka na formičky

Ze všech surovin vypracujte hladké těsto, zabalte do folie a dejte na několik hodin odležet do lednice.

Troubu předehřejte na 180 stupňů (horní/dolní ohřev), kovové formičky před prvním použitím vymažte máslem a vysypte moukou.

Z těsta oddělujte malé kousky a vmáčkněte do formiček. Síla těsta musí být tenká, protože během pečení nabydou. Dejte péct do vyhřáté trouby asi na 10 minut (v závislosti na velikosti formiček).

Nechte vychladnout, pak opatrně vyklopte z formiček. Skladujte v chladu v uzavřené dóze a nechte alespoň 1-2 týdny rozležet.