Křehké ořechové placičky

Časová náročnost: 90 minut

Seznam přísad

180 g	vlašské ořechy (můžete nahradit lískovými)
200 g	máslo
300 g	hladká mouka
100 g	cukr krupice
1 ks	žloutek
	směs moučkového a vanilkového cukru na obalování



Postup přípravy

Ořechy si namočíme do vody, alespoň na dvě hodiny. Vsáknou vlhkost a zjemní se. Poté osušíme a nasekáme na hrubší kousky. Vhodíme do misky a přidáme na kostičky pokrájené máslo, mouku, cukr i žloutek. Vše důkladně propracujeme, dokud nevznikne celistvé těsto. Z něj potom vytvarujeme podlouhlé válečky v průměru asi 2 cm široké. Zabalíme do potravinové fólie a přes noc necháme v lednici uležet. Druhý den krájíme z válečků asi půl centimetrová kolečka, můžeme na povrchu ozdobit například mandlí nebo oříškem. Pokládáme na plech vyložený pečicím papírem v menších rozestupech od sebe. Pečeme v rozehřáté troubě na 150°C přibližně 20minut, dokud nezezlátnou. Ještě horké obalujeme ve směsi moučkového a vanilkového cukru.