

# Myslivecké knoflíky

Category: chlebová směs bílá bez lepku, směs bílá bez lepku, Vánoční pečení  
written by obchod.biolepek.cz

## MYSLIVECKÉ KNOFLÍKY

### Přísady:

120 g Freee Chlebové směsi bílé bez lepku  
60 g Freee Směsi bílé bez lepku  
60 g moučkového cukru  
125 g tuku (nejlépe Heru a můžete pro lepší chuť dát část másla )  
2 žloutky  
2 g kypřicího prášku do pečiva

### Postup:

Ze všech surovin vypracujeme těsto, které necháme přes noc odpočinout v chladu. Z odpočatého těsta vyválíme plát silný cca 3 mm. Já si je krátce předpekla (170 °C asi 7 minut). Pak jsem na ně nastříkala ušlehaný sníh s ořechy a dozdobila půlkou vlašského ořechu. Cukroví jsem vrátila zpět do trouby a dopekla (120 °C asi 15 minut, 100 °C asi 25 minut).

### Na sníh:

4 bílky pokojové teploty  
špetka soli  
250 g moučkového cukru  
250 g vlašských ořechů (rozmixovaných)  
pár kapek vanilkového extraktu

V kastrůlku necháme zavřít vodu, mezitím v míse vyšleháme bílky se špetkou soli do tuhého sněhu. Přidáme cukr a nad párou šleháme asi 6 minut. Pak vmícháme ořechy a extrakt.

Za recept děkujeme paní Milušce Jakšové, která se inspirovala na stránkách [tipynavylety.cz](http://tipynavylety.cz), [peknevypecenyblog.cz](http://peknevypecenyblog.cz)