Recept na vánoční trojhránky (kapsičky, mušličky) s ořechovou náplní

https://varimesmarcelou.cz/vanocni-cukrovi-a-peceni/recept-na-vanocni-trojhranky-s-orechovou-naplni.html

Recept na toto vánoční cukroví se uchoval v maminčině kuchařském sešitu. Vánoční trojhránky (kapsičky, mušličky) pekla každé Vánoce a přiznám se, že patřily k mým nejoblíbenějším. U nás se pekly výhradně na Vánoce, ale můžete si je připravit i v průběhu roku jako sváteční pohoštění.

Na přípravu 50 ks trojhránků (kapsiček) budeme potřebovat

Na těsto

- 250 g másla
- 250 g hladké mouky
- 1 celé vejce + 1 vejce na potření
- 3 polévkové lžíce vody

Na náplň

- 150 g mletých ořechů (vlašské nebo lískové), lze i mandle
- 100 g moučkového cukru
- 1 vanilkový cukr
- 1 celé vejce a 1 žloutek

Dále si připravíme

- kuchyňskou stěrku

Teplota pro pečení: 160 °C

Doba pečení: 20 - 22 minut

Postup přípravy vánočních trojhránků (kapsiček)

Nejprve si uděláme těsto.

Těsto je mimořádně lepivé. Ale nenechte se odradit, protože v závěru budete odměněni mimořádnou lahodností.

Stěrkou hotové lepivé těsto přemístíme z mísy do připravené potravinářské folie nebo mikrotenového sáčku. Stěrkou rovněž setřeme nalepené těsto z ruky. Těsto zabalíme a necháme na chladném místě ztuhnout.

Ze ztuhlého těsta vyválíme plát 2-3 mm silný. Vykrajujeme kolečka formičkou-mušličkou (prostřední velikost). Vložíme čajovou lžičku náplně a uzavřeme.

Maminka neměla formičku, a tak vykrojla z rozváleného těsta čtvereček, naplnila ho ořechvovou náplní a přeložila přes roh tak, že vznikl trojúhelník (proto název "trojhránek").

Hotové tvary klademe na plech, který jsme pokryli pečícím papírem. Na plech se vejde cca 15-18 kusů.



Z celkového množství těsta se udělá cca 45 – 50 kusů. Trojhránky-mušličky potřeme rozšlehaným vejcem.



Pečeme při 160 °C po dobu 20 – 22 minut.

Ještě horké obalujeme v moučkovém cukru s přidáním vanilkového.



Hotové a upečené kousky krásně lístkují, náplň je až medově sladká. Neodoláte a ruka bude sama brát další a další kousky. Tak neváhejte a připravte si trojhránky ještě na letošní vánoční posezení u kávy.