

Recept na maminčiny vánoční trojhránky s ořechovou náplní

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

Recept na toto vánoční cukroví se uchoval v maminčině kuchařském sešitu. Pekla je každé vánoce a přiznám se, trojhránky patřily k mým nejoblíbenějším. U nás se pekly jen na vánoce, ale můžete si je připravit i v průběhu roku.

Suroviny na těsto

- 250 g másla
- 250 g hladké mouky
- 1 celé vejce + 1 na potřetí
- 3 polévkové lžice vody

Náplň

- 150 g mletých [ořechů](#) (vlašské nebo lískové), lze i mandle
- 100 g moučkového cukru
- 1 vanilkový cukr
- 1 celé vejce
- 1 polévková lžice mléka
- 1 polévková lžice rumu nebo likéru Amareto

Než se pustíme do hnětení surovin, připravíme si kuchyňskou stěrku.

Postup přípravy

Ze všech surovin uděláme těsto. Těsto je mimořádně lepivé. Ale nenechte se odradit, protože v závěru budete odměněni mimořádnou lahodností.

Stěrku hotové lepivé těsto přemístíme z mísy do připravené potravinářské folie nebo mikrotenového sáčku. Stěrku 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.

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 a pečeme při 160 stupních 20 - 22 minut.

Ještě horké obalujeme v moučkovém cukru s přidáním cukru vanilkového.

Hotové a upečené kousky krásně lístkovují, 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.