# 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 potření
- 3 polévkové lžíce vody

## Náplň

- 150 g mletých ořechů (vlašské nebo lískové), lze i mandle
- 100 g moučkového cukru
- 1 vanilkový cukr
- 1 celé vejce
- 1 polévková lžíce mléka
- 1 polévková lžíce 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.

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.

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 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.