

# Ořechové spirálky

**Počet porcí:** 6

**Doba přípravy:** 45 minut

## Postup přípravy

Z tuku, tvarohu, mouky a soli vypracujeme těsto, které necháme odpočinout. Mezitím nameleme ořechy a přidáme vejce se sladidlem. Vše dohromady zamícháme a rozetřeme na vyválené těsto do tvaru obdelníku. Těsto vyválíme zhruba 3-4 mm vysoké. Vše stočíme jako roládu, kterou krájíme na cca 5 mm vysoká kolečka, která klademe na plech s pečícím papírem. Pečeme na cca 120°C 8-10 minut.

## Ingredience

- **Mouka polohrubá** - 120 g
- **Jedlá sůl** - 1.8 g
- **Vlašské ořechy jádra** - 12 g
- **Sladidlo Stevie sypká** - 30 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 12 g
- **Milkin tvaroh jemný 250 g** - 60 g
- **Vejce** - 102 g

