

Oriskove lupinky



Ingredience:

5 bilky

160 g cukru krupice

160 g mletých ořechů

Postup:

V mixeru slehame bilky asi 1 min, přidáme cukr a sleháme dalsi 1 min, potom přidáme orisky a sleháme 10 min. Necháme hmotu odpocínout asi hodinu. Lžičkou kapeme na pečicí papír (na plech), kolečka budou ve velikosti asi jako čtvrták. Pečeme na 350F 10-15 min, kdy jsou upečené do světle hněda.

Vyčkejte až lupinky vychladnou – odlepujte papír od lupinky – ne lupinky od papíru, lehko se zlomi.

Slepujeme kakaovým křemem. Skladujte v suchém, chladném prostoru.

Walnut Drops



Ingredients:

5 egg whites

1 cup of sugar

1 cup of finely chopped walnuts (ground)

Directions:

In a mixer, whip egg whites for about 1 min, add sugar and continue whipping for another 1 min. Add walnuts and continue whipping for about 10 minutes at medium high speed. Let the mixture rest for about an hour. Spoon the mixture onto parchment paper lined baking sheet, each drop should be about the size of a quarter or slightly smaller. Bake at 350 for 10-15 min, until golden brown. Wait till cooled down, peel paper from the cookies – not the cookie from the paper (cookies will break)

Connect two pieces with a chocolate cream. Store in a cool, dry area.