

Vláčná ořechová štola

Počet porcí: 10

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Lískové ořechy, mandle a vlašské ořechy namočíme alespoň po dobu 5 hodin. Slijeme vodu a ořechy ještě jednou důkladně omyjeme. Ořechy i sušené ovoce (datle, 65 g sušených fáků, rozinky a trochu pomerančové kůry) nasekáme najemno, vhodný je i mlýnek na kávu. Měla by se vytvořit hmota, kterou vyplníme formu. Povrch štoly posypeme strouhaným kokosem a skořicí.

Z tohoto receptu vznikne cca 10 kousků štoly.

Ingredience

- **Pomeranče** - 10 g
- **Vlašské ořechy jádra** - 100 g
- **Mandle jádra 200 g** - 250 g
- **Rozinky** - 50 g
- **Kokos strouhaný** - 20 g
- **Datle** - 100 g
- **Skořice mletá 40 g** - 5 g
- **Lískové ořechy** - 100 g

