

## Marocký mandlový závin - M'héncha



### Suroviny:

Těsto:

500 g hladké mouky

250 g másla

2 žloutky

3 lžice vody s trochou octa

Náplň:

200 g mandlové mouky

100 g sekaných mandlí

120 g pískového cukru

80 g moučkového cukru

½ kávové lžičky skořice

¼ kávové lžičky mletého badyánu

1 lžice strouhané pomerančové kůry

2 bílky

60 g másla na pomazání hotových šneků

K podávání podle chuti med, skořicový cukr nebo kysaná smetana

### Postup přípravy receptu

Vypracujeme vláčné těsto a necháme odpočinout v lednici. Lze použít i hotové listové těsto.

Suroviny na náplň rozmixujeme v robotu.

Těsto vyválíme dotenka na obdélník a namažeme rozpuštěným máslem. Potřeme mixovanou mandlovou směsí a zarolujeme do tenkého válečku. Ten stočíme do šneka a vložíme do formy vymazané máslem nebo volně na plech pokrytý pečícím papírem.

Pečeme cca 30-40 min dozlatova při teplotě cca 180 °C. Hotový moučník pomazeme máslem.

Podáváme pokapaný medem, posypaný skořicovým cukrem nebo s kysanou smetanou.