

NajPečenie



Čokoládové obláčky

Bez nich si nevieme predstaviť sviatky.

Potrebuje:

400 g	múka hladká
140 g	cukor práškový
60 g	orechy
30 g	kakao
300 g	Palmarín
2 ks	žltok
1 bal.	vanilínový cukor
1	ríbezľový džem
100 g	čokoláda na varenie
50 g	Cera
na ozdobeni e	čokoláda biela

Postup:



Všetky přísady dáme do misky a zmiesime.



Urobíme bochník a dáme do chladu odpočinú cca na 2 hodiny.



Potom cesto rozgúlame a vykrajujeme obláčky.



Obláčky naukladáme na suchý plech a dáme piecť cca 8 min.



Po upečení a vychladnutí zlepujeme ríbezľovým džemom.



Potom namočíme do čokolády.

Celkový čas prípravy: **15 min.**

Čas pečenia: **8 min.**

Teplota pečenia: **150 °C**

Náročnosť prípravy: **ťažšie**

Počet porcií: **-**

NajPečenie



Nakoniec zdobíme bielou čokoládou.