

NajPečenie



Fornetti

Najlepšie chutia domáce fornetti. Kto má rad sladké fornetti určite neodolá. Pozrite si fotopostup s receptom.

Potrebuje:

cesto

500 g lístkové cesto

plnka

4 ks jablká

1 ks vanilkový struk

1 lyžička škoric mletá

1 ks vajce

Postup:



Lískové cesto rozvalkáme na tenší plát.



Rozkrájame na nie príliš veľké obdĺžniky. Okraje každého obdĺžnika natrieme rozšľahaným vajíčkom, aby sa nám počas pečenia fornetti nerozlepili. Pripravíme si jablkovú plnku: Zmiešame nastrúhané jablká, vanilkový cukor a škoricu. Plnku nanesieme len na polovičku cesta. Každý takto naplnený obdĺžniček prehne napoly a po obvode zlepíme prstami. Ostrým nožíkom spravíme na vrchu zárezy, aby mala kadiaľ unikať para.



Uložíme na plech s papierom na pečenie a potrieme rozšľahaným vajíčkom. Vložíme do vyhriatej rúry na

Celkový čas prípravy: **45 min.**
Čas pečenia: **25-30 min.**
Teplota pečenia: **180 °C**
Náročnosť prípravy: **ľahké**
Počet porcií: **-**

NajPečenie

180 stupňov a necháme piecť
25 – 30 minút. Sami uvidíte,
kedy budú mať zlatohnedú
farbu. Po vychladnutí
poprášime práškovým
cukrom.