

NajPečenie



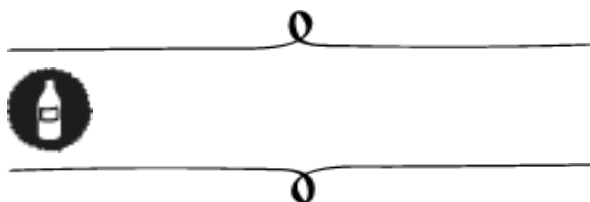
Potrebuje:

500 g	múka hladká
1 ks	prášok do pečiva
250 g	Helia
200 g	cukor práškový
200 g	kokos
1/2 ks	vanilínový cukor
250 ks	vajce
	lekvár pikantný
podľa potreby	čokoláda horká

Celkový čas prípravy:	35 min.
Čas pečenia:	10 min.
Teplota pečenia:	170 °C
Náročnosť prípravy:	ľahké
Počet porcií:	-

Hríbiky

Potešenie, radosť a chuť v sebe ukrývajú krehké hríbiky. Pozrite si fotopostup.



Postup:



Pripravíme si suroviny.

Preosiatu múku zmiešame s práškom do pečiva, pridáme mäkké maslo a ostatné suroviny a vypracujeme hladké cesto. Na pomúčenej doske ho vyvalkáme na 3 mm a formičkou v tvare hríbika vykrajujeme.



Ukladáme na vymastený plech. Môžeme aj hustejšie.



Pri pečení dáme pozor, aby sa nespálili, lebo sú biele a môžu rýchlo stmavnúť. Keď začnú zo spodu hnednúť, treba ich vybrať z rúry. Hneď ich z plechu pozberáme.

NajPečenie



Vychladené zlepujeme
lekvárom a klobúčiky
máčame v čokoládovej
poleve.