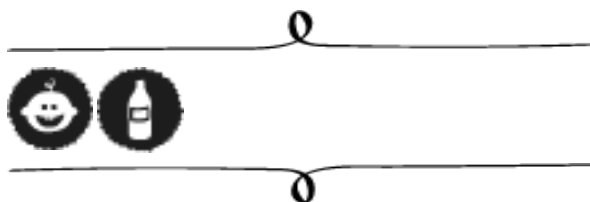


NajPečenie



Ježkovia

Potešte svoje deti sladkosťou v tvare ježkov..



Potrebuje:

250 g	Palmarín
50 g	Cera
450 g	múka hladká
120 g	cukor práškový
150 g	čokoláda
50 g	kokos
1 bal.	mix orieškov a hrozienok v čokoláde
1/2 ks	citrón
1 ks	vajcia

Postup:

Múku, cukor, Palmarín, 1 žltok a strúhanú citrónovú kôru poriadne zmiešame a vypracujeme cesto, ktoré dáme minimálne na hodinu do chladničky, aby sa nám s ním lepšie pracovalo. Môžeme nechať aj dlhšie.

Zo stuhnutého cesta robíme guľičky zhruba vo veľkosti väčšieho vlašského orecha a do guľičky zapracujeme mix hrozienok a orieškov v horkej čokoláde prípadne inú nami zvolenú náplň (vlašské orechy, lieskový orech, kúsok čokolády, keksík...). Z naplnených guľiek tvarujeme ježka (tvar slzy, kvapky).

<i>Celkový čas prípravy:</i>	15 min.
<i>Čas pečenia:</i>	10 - 12 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	175 - 180 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-

Pečieme pri teplote 175 - 180 °C približne 10 - 12 minút. Treba sledovať prvú várku a podľa toho sa zariadiť, aby sme nemali ježkov černoškov.

Roztopíme si čokoládu s Cerou a po vychladnutí ježkov do nej namáčame a namočenú časť hneď obalíme v strúhanom kokose. Nakoniec dorobíme očka a noštek z

NajPečenie

čokolády.