

# NajPečenie



## Medvedie labky

Chrumkavé pečivo obalené v bielom sladučkom cukre. Jednoduchý fotorecept.

### Potrebujuete:

350 g	múka hladká
200 g	cukor práškový
250 g	Palmarín
140 g	orechy mleté
1 lyžica	kakao
1 lyžička	škorica mletá
	citrónová kôra strúhaná
1 bal.	vanilínový cukor

### Postup:



Všetky suroviny zmiesim na jemné cesto tvarujem guľky, ktoré vtláčam do suchých, nevymastených formičiek.



Formičky naukladám na plech a dáme pieť do rúry cca na 15 min. Ja to sledujem, lebo je ľahko radíť, každá rúra inak peče.

---

Celkový čas prípravy:	<b>15 min.</b>
Čas pečenia:	<b>15 min.</b>
Teplota pečenia:	<b>130 °C</b>
Náročnosť prípravy:	<b>ľahké</b>
Počet porcií:	-

---



Po upečení, ešte teplé vyklopím, ľahko vypadnú, z tejto dávky je takáto kôpka.



Potom ich posypem práškovým cukrom a trochu vanilkovým. Niekoľko ich v cukri obaluje, ale ja si dávam cukor do sitka a iba ich poprášim, mne sa to tak páči viac. Vyzerajú ako zasnežené.

# NajPečenie



Potrebueme tieto suroviny.