NajPečenie

Pečený Mikuláš

Originálny pečený Mikuláš. Môžete si k nemu napiecť aj toľko darčekov, koľko zjete :).
Ako urobiť Mikuláša? Pozrite si fotorecept.

Potrebujete:

500 g	múka hladká
1 ks	droždie
1 ks	vajcia
250 ml	mlieko vlažné
60 g	cukor práškový
70 g	Palmarín roztopený
1 ks	vanilínový cukor
1 lyžička	soľ
1 lyžička	citrónová esencia
1 ks	vajcia

Celkový čas prípravy:	**90 min.**
Čas pečenia:	**20 - 25 min.**
Teplota pečenia:	**170 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ťažšie**
Počet porcií:	**-**

Postup:

Okraj ovalu potrieme rozšľahaným vajcom a do stredu dáme plnku a priložíme druhý oval.

Z uvedených surovín si pripravíme cesto, ktoré necháme vykysnúť.

Po vykysnutí cesta odložíme 1/3 na ďalšie použitie. Z 3/4 cesta pripravíme telo Mikuláša tak, že cesto rozdelíme a vytvarujeme dve gule. Z gulí vyvaľkáme ovaly, hrubé asi 5 mm. Prenesieme na vymastený plech.

Krok 4 Zo zostavajúceho cesta vytvarujeme hlavu, nos, čiapku, fúzy.

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.

Krok 5 nohy, ruky.

Krok 6 bradu a všetko potierame vajcom.

Krok 7 Zo zvyšného cesta ešte vykrojíme hviezdičky ako ozdobu na plášť. Hotové necháme upiecť.

Krok 8 Upečené.

Krok 9
Plnka: môžeme si urobiť ľubovolnú. Ja som urobila orechovú z kandizovaným ovocim.

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.