

NajPečenie



Oriešky

Oriešky pripomínajú Vianoce. Robievali ich aj naše staré a prastaré mamy. Vyskúšajte a uvidíte, či sa stanú súčasťou aj vašich Vianoc.

Potrebuje:

Palmarin

550 g	Palmarín
300 g	hladkej múky
300 g	hrubej múky
200 g	Práškový cukor
250 g	mletých orechov
1 ks	vajce
1 ks	žltok
4 ks	vajcia
200 g	kryštálového cukru
250 g	Palmarín
1 ks	vanilínový cukor
300 g	Palmarín

Postup:

Všetky suroviny na cesto vymiešame. Do formičiek na oriešky vtlačame malé guľky obalené v múke. Pečieme 15 minút na 170°C. Krém: vajcia, cukor a vanilku miešame mixérom. Potom si nádobku dáme nad paru a miešame metličkou 20 minút. Odstavíme z pary, necháme vychladnúť a zmiešame s Palmarinom. Upečené oriešky plníme krémom.

NajPečenie

<i>Celkový čas prípravy:</i>	120 min.
<i>Čas pečenia:</i>	15 minut min.
<i>Teplota pečenia:</i>	17°C °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	100
