NajPečenie

Plnené orechové košíčky

Ľahké košíčky plnené krémom a poliate výbornou čokoládovou polevou.

Potrebujete:

350 g	múka polohrubá
260 g	Palmarín
250 g	cukor práškový
120 g	orechy mleté
50 g	kakao
1 lyžička	škorica mletá
2 ks	klinčeky drvené
1 lyžička	citrónová kôra strúhaná
250 g	Helia
3 dl	mlieko
150 g	cukor práškový
1 bal.	vanilínový cukor
2 lyžica	kakao
3 lyžica	orechy mleté

Postup:

Zo všetkých prísad spracujeme cesto a necháme ho 2 hodiny odpočívať na chladnom mieste. Potom kúsky cesta povtláčame do formičiek v tvare košíčkov, do troch štvrtín a poukladáme na plech. Pečieme približne 15 minút. Upečené košíčky vyklopíme z formičiek.

Vychadnuté potrieme orechovo-kakaovou plnkou a ozdobíme čokoládovou polevou. Príprava plnky: v mlieku rozmiešame Zlatý klas a vanilkový cukor a za stáleho miešania uvaríme krém. Vychladnutý krém pridáme po častiach do Helie vymiešanej s práškovým cukrom, kakaom a orechami.

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.

NajPečenie

Celkový čas prípravy:	**30 min.**
Čas pečenia:	**15 min.**
Teplota pečenia:	**180 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ťažšie**
Počet porcií:	**-**

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.