

NajPečenie



Štangle

Bielkové kolieska ma každý rád. Nie je to krémový múčnik. Môžu sa podávať zlepkované alebo aj nezlepkované.



Potrebuje:

250 g	Palmarín
400 g	hladká múka
250 g	Palmarín
2 ks	žltky
1 ks	vanilínový cukor
2 ks	bielky
200 g	Práškový cukor
1 pohár 250 ml	džemu

Postup:

Z múky, Palmarínu, žltok a vanilínového cukru urobíme cesto. Vyvalkáme ho na hrúbku 5-7mm, vykrajujeme rôzne tvary. Z bielok a cukru urobíme sneh, ktorý natrieme na vykrojené tvary. Pečieme 15 minút, 180°C. Upečené vychladnuté spájame džemom. Najlepšie domácim a pikantným.

<i>Celkový čas prípravy:</i>	120 min.
<i>Čas pečenia:</i>	15 minút min.
<i>Teplota pečenia:</i>	180°C °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ťažšie
<i>Počet porcií:</i>	40