

NajPečenie



Svadobné srdiečka

Mini srdiečka, ktoré zachutia nielen pri svadbe.

Potrebuje:

250 g	múka hladká
85 g	cukor práškový
20 g	kakao
1 lyžička	škoricca mletá
1 bal.	vanílinový cukor
3 ks	vajcia
170 g	Palmarín
	nutela
	čokoládová poleva

Postup:

Z uvedených surovín vypracujeme cesto, ktoré necháme na pár hodín v chladničke (môže byť aj cez noc). Rozvalkáme a vykrajujeme srdiečka. Pečieme pri teplote 170 stupňov 6-8 minút.

Vychladnuté srdiečka zliepame nutelou, máčame v poleve a dozdobíme malými srdiečkami.

<i>Celkový čas prípravy:</i>	10 min.
<i>Čas pečenia:</i>	10 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	170 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-
