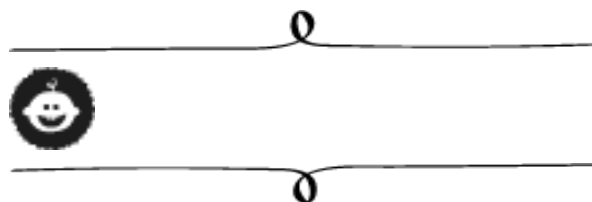




## Trubičky s penou

Niektó to volá šamrolky, niekto trubičky. Najviac si ich obľubujú deti.



### Potrebuje:

|                           |                  |
|---------------------------|------------------|
| <b>250 g</b>              | Palmarín         |
| <b>165 g</b>              | hladkej múky     |
| <b>1 ks</b>               | žltok            |
| <b>1 lyžica</b>           | octu             |
| <b>1 lyžička</b>          | solí             |
| <b>50 g</b>               | Palmarín         |
| <b>1 pohár<br/>250 ml</b> | vody             |
| <b>165 g</b>              | hladkej múky     |
| <b>200 g</b>              | Palmarín         |
| <b>4 ks</b>               | bielka           |
| <b>240 g</b>              | práškového cukru |
| <b>1 ks</b>               | vanilínový cukor |
| <b>1/2 ks</b>             | šťava z citróna  |

### Postup:

Cesto vymiešame každé zvlášť. Najprv si rozvalkáme druhé cesto a navrch dáme prvé cesto. Rozvalkáme a prekladáme 3x. Cesto dáme na chladné miesto 15 minút. Z cesta si narežeme pásiky a dáme na pomastené trubičky. Pečieme na 200°C 10-15 minút.

Pena. Bielka si vyšľaháme dotuha, postupne pridáme cukor vanilínový cukor. Dáme nádobku nad paru a miešame metličkou, kým sa nám cukor nerozpustí. Pridáme šťavu z polovičky citróna a miešame ďalej. Odstavíme z pary a miešame ešte penu, kým nám nevychladne. Naplníme trubičky penou.

# NajPečenie

---

|                              |                  |
|------------------------------|------------------|
| <i>Celkový čas prípravy:</i> | <b>100 min.</b>  |
| <i>Čas pečenia:</i>          | <b>30 min.</b>   |
| <i>Teplota pečenia:</i>      | <b>200 °C °C</b> |
| <i>Náročnosť prípravy:</i>   | <b>ľahké</b>     |
| <i>Počet porcií:</i>         | <b>30</b>        |

---