NajPečenie



Venčeky

Jednoduché a zároveň chutné potešenie.

Potrebujete:

2 dl	voda
70 g	Palmarín
110 g	múka hrubá
3 ks	vajce
0,5 ml	mlieko
5 lyžica	múka hrubá
1 ks	vanilínový cukor
250 g	cukor práškový
250 g	Helia

Celkový čas prípravy:	**50 min.**
Čas pečenia:	**20 min.**
Teplota pečenia:	**180 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**-**

Postup:

Do rajnice dáme variť vodu a Palmarin, keď to vrie zamiešame múku, vypracujeme a dáme vychladnúť. Potom pridáme 3 vajcia a znovu vypracujeme. Na vymastený plech robíme sáčkom venčeky. Pečieme 20 min.

Z mlieka, hrubej múky a vanilkového cukru uvaríme zmes, ktorú necháme vychladnúť. Medzitým si vymiešame Heliu s práškovým cukrom, ktorý vmiešame do vychladnutej zmesi.

Nakoniec s pripraveným krémom naplníme rozkrojené venčeky. Pred podávaním posypeme cukrom.

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.