

NajPečenie



Potrebuje:

lístkové cesto
cukor práškový
hrozienka
tvaroh - pasírovaný
jablká
škorica mletá
vlašské orechy mleté
mandle sekané

Celkový čas prípravy: **30 min.**
Čas pečenia: **20 min.**
Teplota pečenia: **180 °C**
Náročnosť prípravy: **ľahké**
Počet porcií: **-**

Vlíčkovia

Jednoduché chutné lístkové koláčiky, ktoré zvládnete aj vy. Pozrite si fotorecept :).



Postup:



Pripravíme si náplne, ja som použila tri rôzne. Prvá najjednoduchšia je lekvár, s tým nemusíme robiť nič. Druhá náplň bude jablková, jablká si nakrájame na kocky (malé), vlašské orechy tiež pokrájame na malé kúsky. Zmiešame spolu pokrájané jablká a orechmi a pridáme podľa chuti škoricu. Tretia náplň bude tvarohová, jemný tvaroh zmiešame s vopred namočenými hrozičkami a cukrom podľa chuti.



Lístkové cesto vyvalkáme, pokrájame na štvorce a na každý štvorec dáme trochu náplne.



Potom štvorce prehneť aby sme dostali trojuholníky. Dáme upiecť do vyhriatej

NajPečenie

rúry.

Upečené posypeme
práškovým cukrom cez sitko.
Z jabĺčka vykrojíme ušká,
polky mandlí použijeme ako
očka a hrozienko ako noštek.
Hotový vlčkovia (alebo
líštičky, ako sa komu páči). Ja
som lepila medíkom, lebo
nechceli držať ušká
a nošteky.