

NajPečenie



Potrebujete:

| | |
|-----------|-----------------------------------|
| 180 g | múka polohrubá |
| 80 g | kukurličný škrob |
| 70 g | arašidy nesolené nahrubo nasekané |
| 100 g | cukor práškový |
| 100 g | Palmarin (zmäknutý) |
| 1 lyžička | vanilková esencia |
| 1 ks | vajcia |
| 200 g | arašidy nesolené nahrubo nasekané |
| 30 g | cukor kryštálový |
| 1 ks | vanílinový cukor |
| 1 ks | vajce (na potretie) |

Arašidky

Sladké arašidové potešenie.



Postup:



Z múky, škrobu, cukru, arašidov, Palmarínu, vajec a vanilkovej esencie vypracujeme cesto a dáme do chladu na 30 min.



Z cesta vytvarujeme valček s priemerom 1 cm a krájame 6-7 cm kúsky. Potrieme ich rozšľahaným vajcom.



Obalíme v zmesi arašidov, cukru a vanilky



Posypané valčeky ukladáme na plech vystlaný papierom na pečenie.



Pečieme vo vyhriatej rúre do svetloružova. Chrumkavé Arašidky ocení každá návšteva, ale aj domáci

NajPečenie

labužníci.

| | |
|------------------------------|----------------|
| <i>Celkový čas prípravy:</i> | 15 min. |
| <i>Čas pečenia:</i> | 12 min. |
| <i>Teplota pečenia:</i> | 180 °C |
| <i>Náročnosť prípravy:</i> | ľahké |
| <i>Počet porcií:</i> | - |
