

NajPečenie



Barančeky

Vyzerajú lákavo a chutia skvelo.



Potrebuje:

5 ks	bielok
400 g	cukor kryštálový
100 g	orechy mleté
1 dl	mlieko
1 lyžica	múka polohrubá
100 g	Helia
100 g	cukor práškový

Postup:



Vyšľahajte nad parou bielka s kryštálovým cukrom a pridajte pomleté orechy. Zmesou naplňte vrecúško na zdobenie a striekajte na papier na pečenie, ktorým máte vyložený plech. My máme najradšej barančeky, ale môžete skúsiť aj iné zvieratká :). Potom usušte, 45 minút pri teplote 100 °C. Ak chcete barančeka zlepíť krémom, nezabudnite urobiť aj zrkadlovo otočené tvary.

<i>Celkový čas prípravy:</i>	25 min.
<i>Čas pečenia:</i>	45 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	100 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-

Krém si prichystáte nasledovne: Uvarte mlieko s múkou. Vyšľahajte Heliu s práškovým cukrom a primiešajte k vychladnutej kaši. Krémom zlepujte barančeky a dozdobte.