

NajPečenie



Čokoládové pusinky

Koláčiky k čaju, káve alebo keď príde nečakaná návšteva. Jednoduchý fotopostup s receptom.

Potrebuje:

cesto

100 g	Palmarin (zmäknutý)
100 g	práškového cukru
150 g	hladká múka
50 g	kukuričný škrob
50 g	kokos strúhaný
2 ks	vajcia
1 ks	vanilínový cukor
2 lyžica	kakao
1/2 balíček	kypriaci prášok do pečiva

Postup:



Na prípravu cesta vyšľaháme zmäknutý margarín, práškový cukor, vanilínový cukor a žĺtky pomocou elektrického šľahača.



V ďalšej nádobe vyšľaháme z bielkov tuhý sneh a zľahka ho vmiešame do žltkovej hmoty. Do tretej nádoby dáme všetky sypké suroviny, ktoré dobre premiešame.



Následne ich vmiešame do žltkovej hmoty a vareškou vypracujeme cesto

Celkový čas prípravy: **30 min.**

Čas pečenia: **10 min.**

Teplota pečenia: **180 °C**

Náročnosť prípravy: **ľahké**

Počet porcií: **50**

Plech vyložíme papierom na pečenie. Lyžičkou odoberáme z cesta a robíme z neho na plechu malé kopčeky. Dáme piecť na 10 minút do vyhriatej rúry na 180 °C. Po upečení necháme pusinky úplne vychladnúť, až potom budú mať tú správnu konzistenciu.

NajPečenie