

NajPečenie



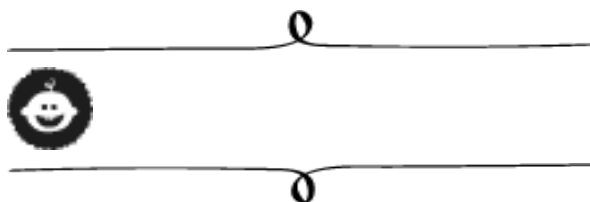
Potrebuje:

300 g	múka hladká
180 g	Palmarín
100 g	cukor práškový
1 ks	vajce
5 lyžica	kakao
1/2 bal.	prášok do pečiva
200 g	tvaroh jemný
100 g	sušené mlieko
2 lyžica	cukor práškový
1 bal.	vanilínový cukor

<i>Celkový čas prípravy:</i>	30 min.
<i>Čas pečenia:</i>	15 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	200 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-

Domáce Oreo sušienky

Tieto sušienky sú ešte lepšie ako Oreo.
Ochutnajte svoju domácu výrobu a uvidíte.
Pomôžte si fotopostupom.



Postup:



Múku, cukor, kakao a prášok do pečiva si preosejeme do misy, pridáme vajíčko, prilejeme rozpustený tuk a spracujeme cesto, najprv vareškou a potom rukou zapracujeme všetku múku.



Cesto zabalíme do mikroténového vrečka a odložíme do chladničky.



Tvaroh rozotrieme s cukrom a vanilkovým cukrom na hladký krém.



Postupne pridávame sušené mlieko, toľko aby nám vznikla tuhá mliečna hmota.

NajPečenie



Cesto vyberieme z chladničky, rozvalkáme na hrúbku 4 až 5 mm, medzi valček a cesto si dáme vrečko, aby sa cesto nedrobilo, vykrajujeme kolieska.



Poukladáme na plech s papierom na pečenie a pečieme 10 - 15 minút, vychladnuté spájame krémom. (Vyšlo mi 25 ks.)