

# NajPečenie



## Fornetti

Najlepšie chutia domáce fornetti. Kto má rad sladké fornetti určite neodolá. Pozrite si fotopostup s receptom.

### Potrebuje:

#### cesto

**500 g** lístkové cesto

#### plnka

**4 ks** jablká

**1 ks** vanilkový struk

**1 lyžička** škorica mletá

**1 ks** vajce

### Postup:



Lístkové cesto rozvalkáme na tenší plát.



Rozkrájame na nie príliš veľké obdĺžniky. Okraje každého obdĺžnika natrieme rozšľahaným vajíčkom, aby sa nám počas pečenia fornetti nerozlepili. Pripravíme si jablkovú plnku: Zmiešame nastrúhané jablká, vanilkový cukor a škoricu. Plnku naniesieme len na polovičku cesta. Každý takto naplnený obdĺžniček prehne napoly a po obvode zlepíme prstami. Ostrým nožíkom spravíme na vrchu zárezy, aby mala kadiaľ unikať para.



Uložíme na plech s papierom na pečenie a potrieme rozšľahaným vajíčkom. Vložíme do vyhriatej rúry na

---

**Celkový čas prípravy:** 45 min.  
**Čas pečenia:** 25-30 min.  
**Teplota pečenia:** 180 °C  
**Náročnosť prípravy:** ľahké  
**Počet porcií:** -

---

# NajPečenie

180 stupňov a necháme piecť  
25 – 30 minút. Sami uvidíte,  
kedy budú mať zlatohnedú  
farbu. Po vychladnutí  
poprášime práškovým  
cukrom.