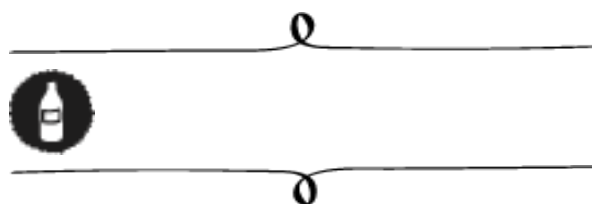


NajPečenie



Husárske očká :)

Osvedčený recept na vianočné pečivo :-)



Potrebujete:

200 g	Helia
300 g	hladkej múky
80 g	lieskovce pomlaté
100 g	práškového cukru
200 g	Helia (krém)
2 ks	žítok
2 bal.	vanilínový cukor
1 ks	džem

Postup:

Z múky, cukru, Helie, žítok a orieškov vypracujeme cesto a odložíme na 1h do chladničky.

Potom z cesta vyformujeme guľôčky s priemerom asi 2cm, poukladáme na vymastený plech a do každej guľôčky urobíme jamku.

<i>Celkový čas prípravy:</i>	-
<i>Čas pečenia:</i>	10 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	150 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-

Zoberieme igelitové vrecúško, naplníme ho lekvárom, špičku odstriháme a do jamiek vstrekneme trošku lekváru.

Upečené a vychladnuté ich posypeme práškovým a vanilkovým cukrom.