

NajPečenie



Juicy s tvarohom

Vhodné na raňajky, alebo len tak si kedykoľvek pochutnať.

Potrebuje:

40 g	Palmarín
500 g	polohrubá múka
3 lyžica	cukor krupicový
40 g	Palmarín roztopený
1 g	vajce
8 lyžička	kyslé mlieko
1 lyžica	kypriaci prášok do pečiva
250 g	tvaroh jemný
2 lyžica	Práškový cukor
1 g	bielko
1/2 sáčok	Zlatý klas
1 g	žltko na potretie

Postup:

Vajce vyšľaháme s cukrom a pridáme ostatné suroviny na cesto. Zmiešame a na doske vypracujeme vláčne cesto. Cesto zabalíme do fólie a odložíme do chladu na dve hodiny.

Medzitým si pripravíme plnku. Potom cesto vyvalkame na 3-4 mm a vykrajujeme kolieska.

Potom preložíme na polovicu a jemne zatlačíme. Uložíme na pomastený plech a potrieme žĺtkom. Upečieme.

NajPečenie

<i>Celkový čas prípravy:</i>	30 min.
<i>Čas pečenia:</i>	20 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	180 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	26
