

# NajPečenie



## Karamelová mňamka

Kto má rad karamel tak tomuto koláčiku neodolá. Vyskúšajte recept na karamelové koláčiky aj vy.

### Potrebuje:

#### cesto

- 250 g** hladká múka  
**50 g** Práškový cukor  
**1 ks** vajce

#### plnka

- pol balenia ks** karamelové salko

- 125 g** maslo

#### poleva

- 1 bal.** čokoládová poleva

### Postup:



zo surovin na cesto vypracujeme cesto a nechame ho asi hodinu stat v chladnicke.potom ho rozvalkame asi n 2 mm a radielkom vykrajujeme stvorceky.stvorceky davame na olejom pomastene kovove trubicky a spajame koncekmi.



pecieme na plechu s papierom na pecenie n a180 C.



po upeceni satocky dame jemne dole z trubicky a nechame vychladnut.



konce namacame do cokoladovej polevy anechame stuhnud.

# NajPečenie



vyslahame salco s maslom a  
naplnime kremom satocky

---

*Celkový čas prípravy:* **20 min.**

*Čas pečenia:* **20 min.**

*Teplota pečenia:* **180 °C**

*Náročnosť prípravy:* **ľahké**

*Počet porcií:* **-**

---