

NajPečenie



Krehké gombíčky

Nenáročné vianočné pečivo



Potrebuje:

250 g	Palmarín
100 g	Práškový cukor
1 ks	vanilkový cukor
250 g	múka hladká
100 g	vanilkový puding
1 lyžica	kakao
100 g	čokoládová poleva

Postup:

Vymiesime Palmarín s práškovým a vanilkovým cukrom do peny a postupne pridáme múku zmiešanú s pudingovým práškom na vláčne cesto. Rozdelíme ho na polovicu a do jednej pridáme kakao a dobre vymiesime. Dáme do fólie a asi na 3 hodiny odložíme na chlad.

Z cesta odoberáme menšie rovnaké kúsky a rukami urobíme guľičky, ukladáme na plech s papierom na pečenie asi 3 cm od seba a vidličkou pritlačíme. Pečieme v rúre pri 180 °C, približne 8-12 min. tak, aby zostali bledé. Opatrne zoberieme z plechu a vychladnuté namáčame v roztopenej poleve.

<i>Celkový čas prípravy:</i>	3 min.
<i>Čas pečenia:</i>	8-12 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	180 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-