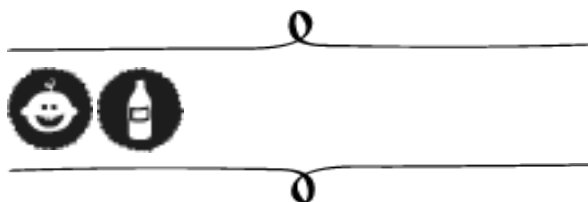


NajPečenie



Krehké motýle

Sušienky v tvare motýľov sú chutné a rýchle koláčiky, ktoré si oblúbi celá vaša rodina. Máme pre vás recept s fotopostupom, s ktorým ich ľahko zvládnete :)



Potrebuje:

cesto

325 g	Palmarín
500 g	hladkej múky
180 g	cukor kryštálový
1 ks	kypriaci prášok do pečiva
3 lyžica	kakao
2 ks	žltok
1 troška	citrónová kôra strúhaná

<i>Celkový čas prípravy:</i>	-
<i>Čas pečenia:</i>	15 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	180 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-



V nádobe zmiešame preosiatu múku s kypriacim práškom do pečiva, prisypeme cukor, žĺtky, citrónovú kôru a zmäknutý Palmarin. Cesto dobre spracujeme. Rozdelíme na dve rovnaké polovice a do jednej z nich pridáme kakao.



Dáme chladit' na 1-2 hodiny do chladničky. Potom obe cestá osobitne rozvalkáme na rovnako veľké obdĺžniky a na kakaové cesto položíme cesto svetlé.



Takto vzniknutý plát rozrežeme v polovici a každú časť zrolujeme ako roládku. Obidve roládky k sebe spojíme tak, aby sa spojili spodnou časťou, teda tou, kde trčí koniec cesta.

NajPečenie



Krájame na cca 5mm kúsky.

V strede potom prstami stlačíme. Tak docielime, že vzniknú akési krídelká. Dáme piecť do predhriatej rúry na 180°C a pečieme 10-15 minút kým nezbadáme zlatohnedý nádych.