

NajPečenie



Potrebujete:

500 g	múka polohrubá
100 g	Helia
250 g	cukor práškový
2 ks	vajcia
2 dl	smotana kyslá
2 lyžička	škoricu mletá
1 bal.	vanílnový cukor
1 lyžička	prášok do pečiva
podľa potreby	čokoláda
podľa potreby	Cera

Celkový čas prípravy: **90 min.**

Čas pečenia: **15 min.**

Teplota pečenia: **170 °C**

Náročnosť prípravy: **ľahké**

Počet porcií: **-**

Škoricové koláčiky

Krehučké pečívko, ktoré vám škoricou rozvoní celú domácnosť. Jemné ku čaju alebo ku káve. Na raňajky alebo po dobrom sviatočnom obede. Skúste si ich upiecť podľa fotopostupu a nájdete si tú najvhodnejšiu príležitosť sami.

Postup:



Prípravíme si potrebné suroviny.



Z nich vypracujeme hladké cesto a necháme 1 hod. postáť.



Cesto vyvalkáme a vykrajujeme vzor. Ukladáme na vymastený plech a upečieme.



Upečené ozdobíme čokoládou a ľubovoľne naplníme, buď maslovou plnkou alebo lekvárom.