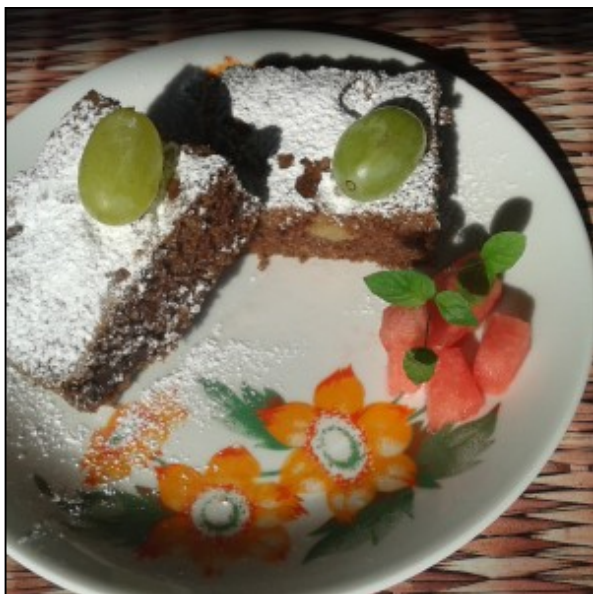


# NajPečenie



## Lepší ako perník :)

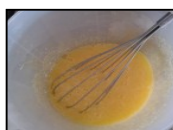
Podobný ako perník, len na vrchu vznikne ako keby jemná škrupinka a tým je lahodnejší :) a výborný je s ovocím :) vyskúšajte si tento perníkový koláč pripraviť podľa tohoto foto receptu aj vy.

## Potrebuje:

*cesto*

<b>4 ks</b>	vajcia
<b>1 pohár 250 ml</b>	cukor kryštálový
<b>2 pohár 250 ml</b>	múka hladká
<b>1 pohár 250 ml</b>	olej
<b>1 lyžica</b>	škoricca mletá
<b>1 lyžička</b>	sóda bikarbóna
<b>80 g</b>	čokoláda horká
<b>2 ks</b>	jablká
<b>2 lyžica</b>	kakao

## Postup:



V miske si zmiešame vajcia s cukrom.



Pridáme zvyšné ingrediencie (jablká pokrúpané na menšie kúsky dávame nakoniec), okrem čokolády. A dáme na menší plech vystlaný papierom (cesto je hustejšej konzistencie)



Na cesto ukladáme menšie kúsky čokolády, ktoré môžeme aj jemne zatlačiť do cesta a pečieme.

# NajPečenie

---

<i>Celkový čas prípravy:</i>	<b>15 min.</b>
<i>Čas pečenia:</i>	<b>15 min.</b>
<i>Teplota pečenia:</i>	<b>170 °C</b>
<i>Náročnosť prípravy:</i>	<b>ľahké</b>
<i>Počet porcií:</i>	<b>25</b>

---