

NajPečenie



Potrebujete:

250 g	Palmarín
80 g	cukor práškový
125 g	vaječný koňak
2 lyžica	ocot
400 g	múka hladká
200 g	čokoláda
6 lyžica	vaječný koňak
1 g	vanilkový cukor

<i>Celkový čas prípravy:</i>	30 min.
<i>Čas pečenia:</i>	8-10 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	-
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-

Likérky

Tradičné vianočné pečivo. Zjednodušte si vianočné pečenie a pozrite si fotorecept.



Postup:



Maslo a vaječný koňak vymiešame do peny. Postupne pridáme ocot, múku a vypracujeme hladké cesto. Dáme ho do fólie a na 2 hodiny necháme vychladnúť.



Cesto na doske vyvalkáme a vykrajujeme koláčiky.



Pečieme na 200°C, 8 -10 min. do zlatista.



Čokoládu roztopíme a vmiešame vaječný likér. Ozdobíme ňou koláčiky. Môžeme posypať práškovým cukrom.