

NajPečenie



Lístkové trubičky z kysnutého cesta

Lístkové trubičky z kysnutého cesta aj na všedný deň.

Potrebuje:

50 g	Palmarín
500 g	Lístkové cesto s Palmarinom
4 ks	vajec
20 g	Práškový cukor
300 g	kryštálového cukru

Postup:



Rozvalkáme cesto na 2mm a nakrájame na 2cm široké pásy, dlhé 10cm. Cesto natáčame na Palmarinom omastené rúrky. Potrieme plech Palmarinom a dáme cesto natočené na rúrky na plech. Potrieme 4 žĺtká, rozrobené z vodou a pečieme do zhnednutia asi 30 min. Keď je cesto upečené pomaly cesto dávame dole pomocou utierky. Kým je ešte teplé, nie horúce a necháme vychladnúť.

Celkový čas prípravy:	20 min.
Čas pečenia:	30 min.
Teplota pečenia:	200 °C
Náročnosť prípravy:	ľahké
Počet porcií:	30

Zatiaľ si nad parou do misky dáme 4 bielka a šľaháme s cukrom do zhustnutia. Keď to máme, tak ešte došľaháme do vychladnutia a dáme dole z pary. Vychlanutú plnku dáme do sáčku a plníme trubičky. Posypeme práškovým cukrom, dobrú chuť.