NajPečenie



Makové keksy

Zdravé keksíky s vysokým obsahom vápnika a s ľahkým fotoreceptom.

Potrebujete:

masť

100 g	mak mletý
190 g	Palmarín
170 g	cukor kryštálový
380 g	múka hladká
1 ks	vajcia
	citrónová kôra strúhaná
	vanilková esencia
1 lyžička	prášok do pečiva
	džem
5 lyžica	mandle mleté
1 lyžica	med
1 lyžica	Helia
70 g	masť bravčová

Postup:



V mise vyšľaháme do peny zmäknutý Palmarin s masťou, cukrom, vajcom a vanilkovou esenciou. Pridáme mletý mak, múku s práškom do pečiva a citrónovú kôru.



Vypracujeme cesto a dáme do chladu aspoň na 2 hod.



Stuhnuté cesto rozvaľkáme na pomúčenej doske na hrúbku 4 mm a vykrajujeme kolieska.



Ukladáme ich na plech vyložený papierom na pečenie. Pečieme vo vyhriatej rúre do svetlo ružova.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

NajPečenie



Mleté mandle vymiešame s maslom a medom a plníme vychladnuté kolieska - zlepujeme do 2. Môžeme naplniť aj džemom (brusnicový, čučoriedkový, ríbezľový, atď.). A možno ich naplniť nestihneme, lebo sa hneď zjedia :).

Celkový čas prípravy:	**30 min.**
Čas pečenia:	**12 min.**
Teplota pečenia:	**160 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**-**

.....

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.