

# NajPečenie



## Makové keksy

Zdravé keksíky s vysokým obsahom vápnika a s ľahkým fotoreceptom.

### Potrebuje:

*masť*

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

# NajPečenie



Mleté mandle vymiešame s maslom a medom a plníme vychladnuté kolieska - zlepujeme do 2. Môžeme naplniť aj džemom (brusnicový, čučoriedkový, ríbezl'ový, 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:* **-**

---