NajPečenie



Medovník na veľa spôsobov

Je to náš najobľúbenejší koláč. S orechmi na Vianoce a ovocím v lete. Dá sa ochutiť na veľa spôsobov, a tak nás nikdy neomrzí.

Potrebujete:

600 g	múka polohrubá
400 g	cukor kryštálový
200 g	Palmarín
2 ks	vajce
1/2 liter	mlieko
	kakao
1 bal.	prášok do pečiva
	čokoláda na varenie
20 g	Cera
	lekvár ľubovoľný

Celkový čas prípravy:	**30 min.**
Čas pečenia:	**30 min.**
Teplota pečenia:	**200 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**-**

Postup:

Mlieko, cukor, Palmarin a kakao dáme do hrnca a pomaly zohrievame aby sa Palmarin rozpustil. Nesmie nám to zovrieť. Do druhej misky dáme múku, prášok do pečiva a vajcia. Pridáme vlažnú zmes mlieka, kakaa, cukru a Palmarinu a dôkladne premiešame. Cesto nalejeme na vymastený plech a dáme piecť do vyhriatej rúry.

Upečený koláč necháme vychladnúť a natrieme ho lekvárom. Polejeme čokoládou. Potom podľa chuti dáme orechy, kokos alebo ovocie. Veľmi dobrý je aj so šľahačkou.

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.