NajPečenie

Medvedie labky

Chrumkavé pečivo obalené v bielom sladučkom cukre. Jednoduchý fotorecept.

Potrebujete:

350 g	múka hladká
200 g	cukor práškový
250 g	Palmarín
140 g	orechy mleté
1 lyžica	kakao
1 lyžička	škorica mletá
	citrónová kôra strúhaná
1 bal.	vanilínový cukor

Celkový čas prípravy:	**15 min.**
Čas pečenia:	**15 min.**
Teplota pečenia:	**130 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**-**

Postup:

Všetky suroviny zmiesim na jemné cesto tvarujem guľky, ktoré vtláčam do suchých, nevymastených formičiek.

Formičky naukladám na plech a dáme piecť do rúry cca na 15 min. Ja to sledujem, lebo je ťažko radiť, každá rúra inak pečie.

Po upečení, ešte teplé vyklopím, ľahko vypadnú, z tejto dávky je takáto kôpka.

Potom ich posypem práškovým cukrom a trochu vanilkovým. Niekto ich v cukri obaľuje, ale ja si dávam cukor do sitka a iba ich poprášim, mne sa to tak páči viac. Vyzerajú ako zasnežené.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

Potrebujeme tieto suroviny.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.