

NajPečenie



Medvedie labky

Chrumkavé pečivo obalené v bielom sladučkom cukre. Jednoduchý fotorecept.

Potrebuje:

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

Postup:



Všetky suroviny zmiesim na jemné cesto tvarujem guľky, ktoré vtlačam 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. Niektorí ich v cukri obalujú, ale ja si dávam cukor do sitka a iba ich poprášim, mne sa to tak páči viac. Vyzerajú ako zasnežené.

<i>Celkový čas prípravy:</i>	15 min.
<i>Čas pečenia:</i>	15 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	130 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-

NajPečenie



Potrebujeme tieto suroviny.