

NajPečenie



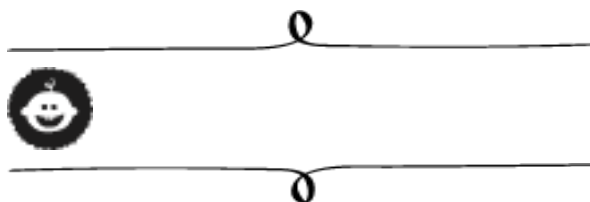
Potrebuje:

500 g	múka hladká
1 ks	droždie
1 ks	vajcia
250 ml	mlieko vlažné
60 g	cukor práškový
70 g	Palmarín roztopený
1 ks	vanilínový cukor
1 lyžička	sol'
1 lyžička	citrónová esencia
1 ks	vajcia

Celkový čas prípravy:	90 min.
Čas pečenia:	20 - 25 min.
Teplota pečenia:	170 °C
Náročnosť prípravy:	ťažšie
Počet porcií:	-

Pečený Mikuláš

Originálny pečený Mikuláš. Môžete si k nemu napieť aj toľko darčiekov, koľko zjete :). Ako urobiť Mikuláša? Pozrite si fotorecept.



Postup:



Okraj ovalu potrieme rozšľahaným vajcom a do stredu dáme plnku a priložíme druhý oval.



Z uvedených surovín si pripravíme cesto, ktoré necháme vykysnúť.



Po vykysnutí cesta odložíme 1/3 na ďalšie použitie. Z 3/4 cesta pripravíme telo Mikuláša tak, že cesto rozdelíme a vytvárame dve gule. Z gulí vyvalkáme ovaly, hrubé asi 5 mm. Prenesieme na vymastený plech.



Krok 4 Zo zostávajúceho cesta vytvárame hlavu, nos, čiapku, fúzy.

NajPečenie



Krok 5 nohy, ruky.



Krok 6 bradu a všetko potierame vajcom.



Krok 7 Zo zvyšného cesta ešte vykrojíme hviezdčky ako ozdobu na plášť. Hotové necháme upiecť.



Krok 8 Upečené.



Krok 9
Plnka: môžeme si urobiť ľubovoľnú. Ja som urobila orechovú z kandizovaným ovocím.