

NajPečenie



Nutelové kolieska

chutné kakaové kolieska plnené nutelou



Potrebuje:

200 g	Palmarín
350 g	hladká múka
200 g	Palmarin (zmäknutý)
100 g	Práškový cukor
1 ks	žltok
1 lyžica	kakao
100 g	várová čokoláda
100 g	nutela

Postup:

Palmarin, cukor a žltok vymiešame. Múku preosejeme s kakaom, pridáme tukovú zmes a vypracujeme kakaové cesto. Zabalíme do sáčku a dáme aspoň na hodinu do chladničky. Cesto rozvalkáme na hrúbku 3 mm a vykrajujeme kolieska, upečieme a po vychladnutí spájame nutelou.

Vrchnú časť kolieska namáčame v rozpustenej čokoláde. Ozdobíme mandľou, lentilkou, farebným posypom podľa fantázie.

Celkový čas prípravy:	45 min.
Čas pečenia:	10 min.
Teplota pečenia:	180 °C
Náročnosť prípravy:	ľahké
Počet porcií:	-