NajPečenie



Orechové koláčiky

Urobte si chrumkavé orechové jednohubky podľa fotopostupu.

Potrebujete:

220 g	múka hladká
160 g	Palmarín
1 ks	žĺtok
10 g	orechy mleté
štipka	klinčeky drvené
1 lyžička	škorica mletá
2 lyžica	rum
1 ks	žĺtok na potretie
2 ks	bielok
120 g	orechy mleté
70 g	cukor kryštálový

Celkový čas prípravy:	**20 min.**
Čas pečenia:	**8 min.**
Teplota pečenia:	**130 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**-**

Postup:



Do preosiatej múky pridáme zmäknutý Palmarin, klinčeky, škoricu, orechy, cukor, žĺtok, rum a zmiesime na hladké cesto, ktoré dáme odpočinúť na chladné miesto na cca 2 hod.



Potrebujeme tieto suroviny.

Potom rozgúľame na hrúbku 5 mm. Vykrajujeme ružičky, dáme na vymastený plech a potrieme rozšlahaným žĺtkom a dáme piecť.



Bielky vyšľaháme s kryštálovým cukrom na tuhý sneh do ktorého pridáme pomleté orechy a pomocou cukrárenského vrecka s nadstavcom nastriekame na kvietky. Dáme piecť do

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

svetlohneda.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.