

NajPečenie



Potrebujete:

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

<i>Celkový čas prípravy:</i>	20 min.
<i>Čas pečenia:</i>	8 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	130 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-

Orechové koláčiky

Urobte si chrumkavé orechové jednohubky podľa fotopostupu.



Postup:



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



Potrebuje tieto suroviny.

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



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

NajPečenie

svetlohnedá.