NajPečenie



Orechové špičky

Lahodné koláčiky, ktoré u nás na Vianoce nesmú chýbať. Robievam ich malé aby sa zmestili do úst na jeden šup.

Potrebujete:

140 g	Palmarín
140 g	Palmarin (zmäknutý)
250 g	hladká múka
70 g	Práškový cukor
3 ks	žĺtok
plnka 300 ml	mlieko
20 g	Zlatý klas
70 g	cukor kryštálový
100 g	orechy mleté
90 g	piškóty detské
1 ks	čokoládová poleva

Celkový čas prípravy:	**30 min.**
Čas pečenia:	**15 min.**
Teplota pečenia:	**180 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**25**

Postup:



Najskôr si upečieme košíčky. Z múky, masla, cukru a žĺtkov vypracujeme linecké cesto. Plníme ich do formičiek. Ak nemáme formičky, tak kľudne rozvaľkáme a vykrojíme koliečka.



Po upečení necháme vychladnúť a vyklopíme.

Pripravíme si plnku: mlieko zmiešame s cukrom a Zlatým klasom a prevaríme. Potom pridáme mleté orechy a necháme prejsť varom. Do vychladnutej zmesi pridáme pomleté piškóty. Vznikne nám hustá plnka, ktorú dáme do sáčku a plníme košíčky alebo robíme špice na koliečka. Nakoniec polejeme čokoládou podľa chuti.

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.