NajPečenie

Orechové vrtuľky

Pekne vyzerajúce, ale hlavne chutné koláčiky plné orechov.

Potrebujete:

250 g	Palmarín
20 g	droždie
400 g	múka polohrubá
1 lyžica	cukor práškový
100 g	cukor práškový
120 g	vlašské orechy mleté
7 lyžica	mlieko

Celkový čas prípravy:	**10 min.**
Čas pečenia:	**20 min.**
Teplota pečenia:	**180 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ťažšie**
Počet porcií:	**-**

Postup:

Príprava cesta: z múky, Palmarinu, droždia, 1 pol. lyžice práškového cukru a 5 pol. lyžíc vlažného mlieka vypracujeme hladké cesto.

Vypracované cesto vyvaľkáme na hrúbku asi 7 mm. Nakrájame na rovnaké štvorce. Potom štvorce narežeme tak, ako keď ideme robiť vrtuľky z papiera. Do stredu každého štvorca dáme lyžičku náplne a zložíme do tvaru vrtuliek. Vrtuľky dáme do stredne vyhriatej rúry a pečieme pri teplote 180°C asi 20 minút.

Hotové posypeme práškovým cukrom.

Príprava plnky: orechovú plnku si spravíme tak, že do 2 polievkových lyžíc vlažného mlieka pridáme 100 g práškového cukru a mleté orechy. Hmotu uvaríme.

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.