

NajPečenie



Orechové vrtulky

Pekne vyzerajúce, ale hlavne chutné koláčky plné orechov.

Potrebuje:

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

Postup:

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

Vypracované cesto vyvalkáme na hrúbku asi 7 mm. Nakrájame na rovnaké štvorce. Potom štvorce narežeme tak, ako keď ideme robiť vrtulky z papiera. Do stredu každého štvorca dáme lyžičku náplne a zložíme do tvaru vrtuliek. Vrtulky 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.

<i>Celkový čas prípravy:</i>	10 min.
<i>Čas pečenia:</i>	20 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	180 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ťažšie
<i>Počet porcií:</i>	-
