

# NajPečenie



## Oriešky

Oriešky pripomínajú Vianoce. Robievali ich aj naše staré a prastaré mamy. Vyskúšajte a uvidíte, či sa stanú súčasťou aj vašich Vianoc.

### Potrebuje:

#### Palmarin

550 g	Palmarín
300 g	hladkej múky
300 g	hrubej múky
200 g	Práškový cukor
250 g	mletých orechov
1 ks	vajce
1 ks	žltok
4 ks	vajcia
200 g	kryštálového cukru
250 g	Palmarín
1 ks	vanilínový cukor
300 g	Palmarín

### Postup:

Všetky suroviny na cesto vymiešame. Do formičiek na oriešky vtláčame malé guľky obalené v múke. Pečieme 15 minút na 170°C. Krém: vajcia, cukor a vanilku miešame mixérom. Potom si nádobku dáme nad paru a miešame metličkou 20 minút. Odstavíme z pary, necháme vychladnúť a zmiešame s Palmarinom. Upečené oriešky plníme krémom.

# NajPečenie

---

<i>Celkový čas prípravy:</i>	<b>120 min.</b>
<i>Čas pečenia:</i>	<b>15 minut min.</b>
<i>Teplota pečenia:</i>	<b>17°C °C</b>
<i>Náročnosť prípravy:</i>	<b>ľahké</b>
<i>Počet porcií:</i>	<b>100</b>

---