

# NajPečenie



## Plnené trubičky

Sú krehučké a plné šľahačky.



### Potrebuje:

- 1 ks** lístkové cesto
- 1 ks** vajce
- 250 ml** smotana na šľahanie 33%
- 20 g** cukor práškový

### Postup:

Lístkové cesto rozvalkáme, nakrájame na pláty, potrieme rozšľahaným vajčkom a navijame na trubičkové formičky. Cesto potrieme a pečieme, naplníme ušľahanou šľahačkou s cukrom a posypeme práškovým cukrom.

---

*Celkový čas prípravy:* **60 min.**

*Čas pečenia:* **20 min.**

*Teplota pečenia:* **180 °C**

*Náročnosť prípravy:* **ľahké**

*Počet porcií:* **-**

---