

NajPečenie



Pudingové mesiačky

Sladké mesiačky na lepšiu náladu, urobte si ju rýchlo podľa fotoreceptu.

Potrebuje:

500 g	lístkové cesto
800 ml	mlieko
2 ks	Zlatý klas
1/2 lyžica	cukor kryštálový
1 ks	vanílinový cukor
150 g	Helia

Postup:



Lístkové cesto vyvalkáme a pomocou formičky vykrojíme mesiačky, poukladáme na plech s papierom na pečenie, popicháme vidličkou a upečieme.



Z mlieka, Zlatého klasu, cukru a vanilkového cukru uvaríme hustý puding a ešte do teplého (nie horúceho) vmiešame Héliu a necháme vychladnúť. Nastriekame na upečené mesiačky a spojíme.



Dáme stuhnúť do chladničky a pred podávaním pocukrujeme.

<i>Celkový čas prípravy:</i>	45 min.
<i>Čas pečenia:</i>	5 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	200 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-
