

NajPečenie



Rýchle slimáky :)

Paradoxný názov preto rýchle slimáčky, lebo ich príprava je veľmi jednoduchá a rýchla a a u nás sa za nimi len tak zapráši :))

Potrebuje:

cesto

250 g	tvaroh
250 g	múka hladká
0,5 dl	mlieko
5 lyžica	olej
100 g	cukor práškový
1/2 bal.	prášok do pečiva

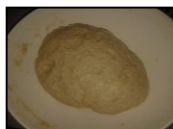
plnka

2 lyžica	kakao
8 lyžica	cukor práškový
2 lyžica	olej
1 bal.	škorica mletá

Postup:



V miske si spolu zmiešame najskôr tvaroh a cukor.



Pridáme mlieko, olej a múku premiešanú s práškom do pečiva a štipkou soli. Cesto si ručne spracujeme.



Môžeme si ho rozdeliť na polovicu a jednu časť urobiť ako škoricové slimáky a druhú ako kakaové. Vyvalkáme si 1. časť cesta do tvaru obdĺžnika a potrieme olejom. Na neho si vysypeme zmes : preosiatu škoricu a preosiaty práškový cukor.



A druhú na druhú časť cesta použijeme kakaovú náplň : preosiate kakao s práškovým cukrom.

NajPečenie



Stočíme a režeme na 5 centimetrové kúsky a ukladáme na plech vymastený olejom. Pečieme doružova.

Celkový čas prípravy: **15 min.**

Čas pečenia: **12 min.**

Teplota pečenia: **170 °C**

Náročnosť prípravy: **ľahké**

Počet porcií: **18**
