

NajPečenie



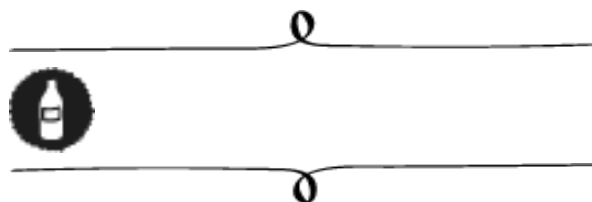
Škoricové klobká

Sladké škoricové chrumkavé sušienky.

Potrebuje:

200 g	Palmarín
250 g	múka hladká
100 g	cukor práškový
2 ks	puding čokoládový
2 ks	vanílinový cukor
1 lyžica	škoricca mletá
1 ks	vajcia
	cukríky malé farebné

<i>Celkový čas prípravy:</i>	20 min.
<i>Čas pečenia:</i>	6 - 10 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	180 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-



Postup:

Zmiešame múku, práškový cukor, 2 kakaové pudinky (len pudigový prášok, nevaríme puding), 2 vanílinové cukre, 1 lyžicu škoricce, Palmarin a 1 vajce. Cesto necháme odležať asi hodinu v chladničke.

Z celého cesta urobíme malé guľôčky a postupne ich pretláčame lisom na cesnak do tvaru klobka. Ozdobíme perličkami. Na uľahčenie postupu netreba z cesta tvarovať guľky, ale rovno z neho odtrhávať kúsky a tie dávať do lisu na cesnak.

Pečieme 6-10 minút na 180°C. Pozor, aby neboli príliš vysušené a tvrdé - jedno vezmeme z pekáča a skúsime, či je upečené odspodu.