

NajPečenie



Osie hniezda

Škoricové osie hniezda podľa fotoreceptu, pri ktorých sa uštipnutia nemusíte báť.

Potrebuje:

500 g	múka polohrubá
	soľ
150 g	cukor kryštálový
2 ks	vajcia
70 g	Palmarín
250 ml	mlieko
1 bal.	droždie
	škoricový cukor
	škorica mletá
	škoricový cukor

Postup:



Kvások pripravíme zo 150ml mlieka, 3 polievkovými lyžicami kryštálového cukru, rozdrobené droždie a trochu múky dáme do vysokej nádoby, zamiešame a necháme kvasiť. Preosejeme si múku, do nej pridáme štipku soli, rozpustený Palmarín, v 100ml mlieka rozšľahané vajce, 100g kryštálového cukru a kvások.



Cesto spracujeme, necháme vykysnúť.



Z cesta vyvalkáme obdĺžnik, potrieme vajcom, posypeme škoricou zmiešanou s cukrom a môžeme pridať aj škoricový cukor.

<i>Celkový čas prípravy:</i>	45 min.
<i>Čas pečenia:</i>	15 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	180 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-

NajPečenie



Cesto zrolujeme do rolády, nakrájame na kolieska cca 1,5- 2cm široké. Poukladáme na plech vystlaný papierom na pečenie, ešte potrieme vajcom upečieme.



Poukladáme na plech vystlaný papierom na pečenie, ešte potrieme vajcom a upečieme.