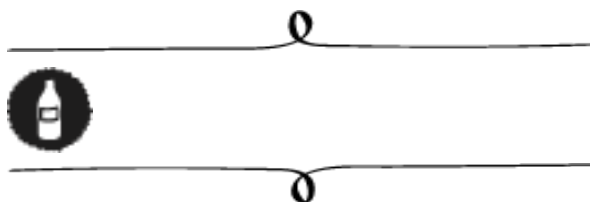


NajPečenie



Štangle

Bielkové kolieska ma každý rád. Nie je to krémový múčnik. Môžu sa podávať zleповané alebo aj nezleповané.



Potrebuje:

250 g	Palmarín
400 g	hladká múka
250 g	Palmarín
2 ks	žltky
1 ks	vanilínový cukor
2 ks	bielky
200 g	Práškový cukor
1 pohár	džemu
250 ml	

Postup:

Z múky, Palmarínu, žltok a vanilínového cukru urobíme cesto. Vyvalkáme ho na hrúbku 5-7mm, vykrajujeme rôzne tvary. Z bielok a cukru urobíme sneh, ktorý natrieme na vykrojené tvary. Pečieme 15 minút, 180°C. Upečené vychladnuté spájame džemom. Najlepšie domácim a pikantným.

Celkový čas prípravy:	120 min.
Čas pečenia:	15 minut min.
Teplota pečenia:	180°C °C
Náročnosť prípravy:	ťažšie
Počet porcií:	40