

NajPečenie



Šuhajdy

Šuhajdy zbožňuje celá rodina a tieto sa nám veľmi vydarili.



Potrebuje:

1 ks	Cera
1 ks	puding BB
3 lyžica	kakao
150 g	cukor práškový
1 dl	rum
100 g	cukor práškový
100 g	orechy mleté
1 lyžica	džem
	lentilky
	orechy

Postup:

Nad parou si roztopíme Ceru, potom pridáme cukor. Keď to máme roztopené, tak vypneme horák a pridáme BB puding a kakao. Ingrediencie na plnku zmiešame dokopy a vznikne nám hmota. Nachystáme si košíčky, vlejeme do nich trochu hmoty. Potom trochu plnky a nakoniec zasa hmotu z BB pudingu. Nakoniec ozdobíme lentilkou alebo oreškom.

<i>Celkový čas prípravy:</i>	40 min.
<i>Čas pečenia:</i>	-
<i>Teplota pečenia:</i>	-
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-
