

NajPečenie



Potrebuje:

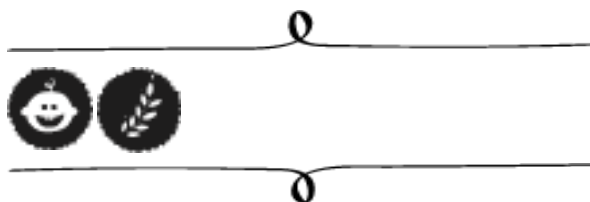
Helia

2 ks	čokoládová poleva
1 ks	Cera
1 ks	Palmarín
1 ks	salko
1 lyžica	kakao
1 bal.	vanilínový cukor
1 bal.	lentilky
1 ks	Helia

<i>Celkový čas prípravy:</i>	30 min.
<i>Čas pečenia:</i>	-
<i>Teplota pečenia:</i>	-
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-

Šuhajdy

Farebné šuhajdičky pre detičky :).



Postup:

Na plech si pripravíme 60 košíčkov. Nad parou si roztopíme 1 ks čokolády a 1/2 Cery. Nalejeme na dno košíčkov. Potom si nad paru dáme prehriať salko (tekuté, žiadne varenie vopred). Keď je teplé, pridáme vanilkový cukor a 1 lyžicu kakaa. Vymiešame metličkou. Nakoniec pridáme celú Heliu, pokrájajú na kúsky. Tá sa v tej teplej zmesi vstrebe. Nalejeme do košíčkov na čokoládu.

Nakoniec si opäť roztopíme ďalšiu čokoládu s 1/2 Cery a nalievame opatrne lyžicou na zmes zo salka. Keď čokoláda trochu stuhne, ozdobujeme. Ja som dávala lentilky, lupienky mandlí, a lieskové orechy.