

# NajPečenie



## Trubičky s penou

Nieкто to volá šamrolky, nieкто trubičky. Najviac si ich obľubujú deti.



### Potrebujezte:

<b>250 g</b>	Palmarín
<b>165 g</b>	hladkej múky
<b>1 ks</b>	žltok
<b>1 lyžica</b>	octu
<b>1 lyžička</b>	soli
<b>50 g</b>	Palmarín
<b>1 pohár 250 ml</b>	vody
<b>165 g</b>	hladkej múky
<b>200 g</b>	Palmarín
<b>4 ks</b>	bielka
<b>240 g</b>	práškového cukru
<b>1 ks</b>	vanilínový cukor
<b>1/2 ks</b>	šťava z citróna

### Postup:

Cesto vymiešame každé zvlášť. Najprv si rozvalkáme druhé cesto a navrch dáme prvé cesto. Rozvalkáme a prekladáme 3x. Cesto dáme na chladné miesto 15 minút. Z cesta si narežeme pásiky a dáme na pomastené trubičky. Pečieme na 200°C 10-15 minút.

Pena. Bielka si vyšľaháme dotuha, postupne pridáme cukor vanilínový cukor. Dáme nádobku nad paru a miešame metličkou, kým sa nám cukor nerozpustí. Pridáme šťavu z polovičky citróna a miešame d'alej. Odstavíme z pary a miešame ešte penu, kým nám nevychladne. Naplníme trubičky penou.

# NajPečenie

---

<i>Celkový čas prípravy:</i>	<b>100 min.</b>
<i>Čas pečenia:</i>	<b>30 min.</b>
<i>Teplota pečenia:</i>	<b>200 °C °C</b>
<i>Náročnosť prípravy:</i>	<b>ľahké</b>
<i>Počet porcií:</i>	<b>30</b>

---