

# NajPečenie



## Potrebuje:

<b>250 g</b>	múka hladká
<b>180 g</b>	Palmarín
<b>100 g</b>	cukor práškový
<b>100 g</b>	orechy mleté
<b>1 bal.</b>	vanílnový cukor
<b>1 ks</b>	žítok

---

<i>Celkový čas prípravy:</i>	<b>20 min.</b>
<i>Čas pečenia:</i>	<b>20 min.</b>
<i>Teplota pečenia:</i>	<b>180 °C</b>
<i>Náročnosť prípravy:</i>	<b>ľahké</b>
<i>Počet porcií:</i>	-

---

## Vanilkové podkovičky

Pri pečení vonia celý byt vanilkou, je to u nás tradičné vianočné pečivo vhodné ku káve i čaju. Pozrite si fotorecept.



## Postup:



Na prípravu vanilkových podkovičiek si pripravíme všetky potrebné suroviny.



Všetky suroviny spolu zamiešame. Vypracujeme cesto, ktoré necháme asi 30 minút odpočinúť v chladničke.



Z cesta robíme podkovičky, ktoré pečieme pri teplote 180°C, 15 až 20 minút. Keď máme podkovičky upečené, obalujeme ich v zmesi práškového a vanilkového cukru.