

NajPečenie



Potrebuje:

200 g	Palmarín
300 g	hladkej múky
50 g	práškového cukru
200 g	Palmarin (zmäknutý)
100 g	mleté orechy
2 ks	žltok
1 ks	vanilkový struk
100 g	cukor práškový

Celkový čas prípravy:	10 min.
Čas pečenia:	15 min.
Teplota pečenia:	180 °C
Náročnosť prípravy:	ľahké
Počet porcií:	30

Vanilkové rožky

Vianoce bez vanilkových rožkov si nevieme predstaviť. Pri pečení vonia celá kuchyňa.



Postup:



Múku a cukor preosejeme, pridáme mleté orechy, Palmarin a žltky. Spracujeme suroviny na pevné cesto. Cesto dáme do chladničky na 2 hodiny zabalené do fólie.



Z cesta začneme vytvárať valčeky, ktoré tvarujeme do tvaru podkovy.



Pečieme pri teplote 180 °C približne 15 min. Ja osobne trochu nadvihnem rožtek a keď je odspodu hnedý pripečený tak to vyberiem. Po upečení ich necháme na plechu krátko vychladnúť a potom ich, ešte teplé, obalíme vo vanilkovom cukre. Vanilkový cukor si pripravíme z krupicového cukru a vydlabaného vanilkového struku.

NajPečenie