NajPečenie



Veľkonočný tvaroháčik

Je rýchly, chutný a nie príliš sladký.

Potrebujete:

250 g	múka hladká
100 g	cukor práškový
25 g	kakao
150 g	Palmarín
1 ks	vajce
1 bal.	vanilínový cukor
500 g	tvaroh jemný
1 ks	vajce
1 bal.	vanilínový cukor
1 bal.	puding vanilkový
50 g	Helia
na vysypanie formy	strúhanka
50 ml	mlieko

Postup:



Cesto: Preosejeme múku, kakao, práškový cukor. Pridáme vanilínový cukor, pokrájaný Palmarin a vajce. Dáme do mikroténového vrecúška a dáme na hodinu do chladničky.
Medzitým si urobíme plnku. V mlieku rozmiešame puding, pridáme do tvarohu. Postupne pridáme všetky ingrediencie a vymiešame do hladka. Vyberieme cesto, rozvaľkáme dáme do vymastenej a strúhankou vysypanej formy. Popicháme vidličkou a dáme na 10 minúť do rúry piecť. Zo zvyšného cesta povykrajujeme figúrky zajačikov, kvietkov.



Cesto vyberieme z rúry, nalejeme plnku a na vrh poukladáme figúrky, dáme naspäť do rúry a pečenie 20

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

NajPečenie

minút.

Celkový čas prípravy:	**10 min.**
Čas pečenia:	**30 min.**
Teplota pečenia:	**200 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**-**

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.