

NajPečenie

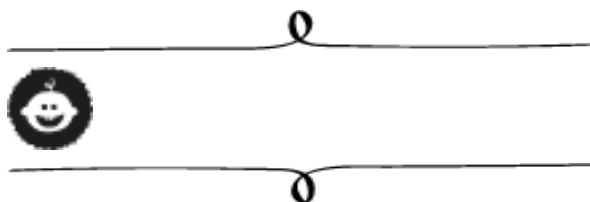


Potrebuje:

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 vysypaní e formy	strúhanka
50 ml	mlieko

Veľkonočný tvaroháčik

Je rýchly, chutný a nie príliš sladký.



Postup:



Cesto: Preosejeme múku, kakao, práškový cukor. Pridáme vanilínový cukor, pokrájaný Palmarín 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, rozvalkáme dáme do vymastenej a strúhankou vysypanej formy. Popicháme vidličkou a dáme na 10 minút 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

NajPečenie

minút.

0

Celkový čas prípravy: **10 min.**

Čas pečenia: **30 min.**

Teplota pečenia: **200 °C**

Náročnosť prípravy: **ľahké**

Počet porcií: **-**

0