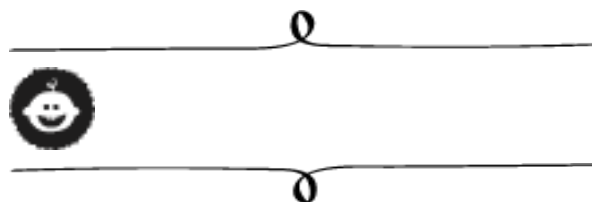


NajPečenie



Venčeky

Jednoduché a zároveň chutné potešenie.



Potrebuje:

2 dl	voda
70 g	Palmarín
110 g	múka hrubá
3 ks	vajce
0,5 ml	mlieko
5 lyžica	múka hrubá
1 ks	vanílinový cukor
250 g	cukor práškový
250 g	Helia

Postup:

Do rajnice dáme variť vodu a Palmarín, keď to vrie zamiešame múku, vypracujeme a dáme vychladnúť. Potom pridáme 3 vajcia a znovu vypracujeme. Na vymastený plech robíme sáčkom venčeky. Pečieme 20 min.

Z mlieka, hrubej múky a vanilkového cukru uvaríme zmes, ktorú necháme vychladnúť. Medzitým si vymiešame Heliu s práškovým cukrom, ktorý vmiešame do vychladnutej zmesi.

Celkový čas prípravy:	50 min.
Čas pečenia:	20 min.
Teplota pečenia:	180 °C
Náročnosť prípravy:	ľahké
Počet porcií:	-

Nakoniec s pripraveným krémom naplníme rozkrojené venčeky. Pred podávaním posypeme cukrom.