

# NajPečenie



## Vianočné kakaové pečivo

K čaju, ku káve ale hlavne na sviatočný stôl ako stvorené



### Potrebuje:

150 g	Palmarín
80 g	Práškový cukor
20 g	kakao
250 g	polohrubá múka
1 ks	vajce
2 lyžička	vanilínový cukor
1 ks	žltok

### Postup:

Múku, kakao a práškový cukor preosejeme do misy. Pridáme vanilkový cukor, nakrájaný zmäknutý Palmarin, vajce a žltok. Všetko zmiešame na pracovnej doske. Cesto zabalíme do fólie a necháme odpočinúť v chladničke 24 hodín.

Na druhý deň cesto rozvalkáme a vykrajujeme ľubovoľné motívy. Ukladáme na plech s papierom na pečenie. Rúru vyhrejeme na 180 °C a pečieme asi 7 minút. Po upečení môžeme zlepovať ľubovoľným džemom alebo pre tých, čo džem neoblubujú, konzumujeme len tak. Pečivo, ktoré má vykrojené tiež vnútro, môžeme повеšať na vianočný stromček a ozvláštniť si tak tohtoročnú výzdobu.

Celkový čas prípravy:	<b>20 min.</b>
Čas pečenia:	<b>7 min.</b>
Teplota pečenia:	<b>180 °C</b>
Náročnosť prípravy:	<b>ľahké</b>
Počet porcií:	-