

NajPečenie



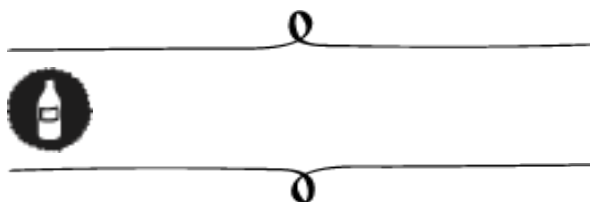
Potrebuje:

šľé g	múka hladká špeciál
1 ks	Helia
3 ks	Zlatý klas
100 g	cukor práškový
podľa potreby	lekvár ľubovoľný

<i>Celkový čas prípravy:</i>	90 min.
<i>Čas pečenia:</i>	15 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	180 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-

Vianočné keksíky

Tradičné vianočné pečivo, ktoré ľahko zvládnete podľa fotoreceptu.



Postup:



Potrebné suroviny.

Cesto na hladko vypracujeme a necháme na chladnom mieste 1 hodinu. Cesto rozdelíme na poly. Potom jednu polku cesta vyvalkáme na pomúčenej doske na 3-4 mm a vykrajujeme kolieska. Ukladáme na pomastený plech. Každé koliesko potrieme rozšľahaným vajíčkom.



Druhú polovicu pretláčame na mlynku.



Ukladáme na kolieska.

Potom do stredu vtlačíme ozdobnou trubičkou lekvár a upečieme. Upečené zľahka

NajPečenie

pocukujeme.