

NajPečenie



Potrebuje:

450 g	múka hladká
200 g	cukor práškový
1 bal.	vanilínový cukor
200 ks	žltok
100 ks	vajce
300 g	Palmarín
	citrónová kôra strúhaná
	čokoláda
	Cera
	ozdobná ryža, guľôčky
	džem

<i>Celkový čas prípravy:</i>	20 min.
<i>Čas pečenia:</i>	7 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	130 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-

Vianočné linecké pečivo

Pečivo pri ktorom môže pracovať aj fantázia, pozrite si fotopostup.



Postup:



Múku, cukor, žĺtky, vajce, Palmarín, vanilkový cukor a citrónovú kôru dáme do misky a zmiesime na jemné cesto.



Cesto necháme odpočinúť, ja si ho zarábam deň vopred, lepšie sa mi to páči, lebo ingrediencie v ňom rozvinú svoju vôňu a chuť a lepšie sa s ním pracuje.



Na pomúčenej doske cesto rozvalkáme na hrúbku 3-4 mm a vykrajujeme rôzne tvary.



Po upečení a vychladnutí zlepujeme džemom je úplne jedno aký si kto vyberie ríbezl'ový, malinový, marhuľový, kto má aký rád, ale mal by byť kyselkavý.

NajPečenie



Potom pofrkáme čokoládou alebo omáčame do čokolády a posypeme guľčkami DEKOR alebo posypeme iba práškovým cukrom a troškou vanilkového cukru a tieto potom ešte navrch pofrkame čokoládou to už každý podľa fantázie.



Pripravte si suroviny.