

NajPečenie



Vianočné trubičky

Najkrajší je pocit, keď chutia priateľom a známym. Skúste ich podľa fotoreceptu a prekvapte svoju rodinu a kamarátov.

Potrebuje:

1 liter	mlieko
450 ml	múka hladká
180 g	cukor práškový
50 g	Palmarín
2 ks	žltok
1 bal.	vanílinový cukor
1 lyžička	škoricca mletá

Postup:



Na výrobu trubičiek potrebujeme tieto suroviny:



Do hrnca si dáme mlieko, vanílkový cukor a Palmarín. Zohrejeme, aby sa Palmarín rozpustil.



Pridáme hladkú múku, práškový cukor, škoricu a 2 vajcia.



Zamiešame a necháme postáť asi 2 hodiny.



Obe platničky stroja na výrobu oblátok zľahka natrieme olejom (roztopenou Cerou). Rozohrejeme platničky a do stredu spodnej nalejeme 1 lyžicu cestíčka.

<i>Celkový čas prípravy:</i>	20 min.
<i>Čas pečenia:</i>	-
<i>Teplota pečenia:</i>	-
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ťažšie
<i>Počet porcií:</i>	-

NajPečenie



Obe platničky silno pritlačíme na seba. Ak trochu cestíčka vytečie von, odstránime ho nožom ešte kým je cesto zatvorené medzi platničkami.



Po chvíľke stroj otvoríme a zachytíme okraj hotovej oblátky.



Oblátku zavinieme (nie príliš natesno) okolo rúčky drevenej varešky.



Okraj pritlačíme a trubičku opatrne vyvlečieme z rúčky. Postup opakujeme. Z uvedeného cesta pripravíme asi 120 trubičiek.