

# NajPečenie



## Potrebujete:

<b>750 g</b>	múka hladká
<b>500 g</b>	Palmarín
<b>250 g</b>	cukor práškový
<b>3 ks</b>	žltok
	citrónová kôra strúhaná
	marhuľový džem

---

<i>Celkový čas prípravy:</i>	<b>120 min.</b>
<i>Čas pečenia:</i>	<b>10 min.</b>
<i>Teplota pečenia:</i>	<b>180 °C</b>
<i>Náročnosť prípravy:</i>	<b>ľahké</b>
<i>Počet porcií:</i>	-

---

## Volové oči

Koláčiky sú jemnučké a chutnučké.



## Postup:



Zo všetkých prísad vypracujeme hladké cesto.



Na doske cesto vyvalkáme na hrúbku 5mm a vykrajujeme kolieska celé a rovnaký počet koliesok s dierkou v strede. Aby nám sedel počet pri zlepovaní lekvárom. Poukladáme na vymastený plech a upečieme.



Upečené kolieska polepíme lekvárom a posypeme s práškovým cukrom alebo ozdobíme čokoládou.