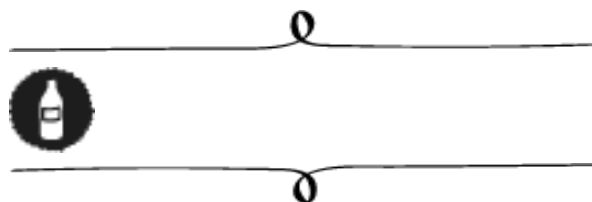


# NajPečenie



## Škoricové kľbká

Rozvoňajú celučký dom.



### Potrebuje:

250 g	múka hladká
100 g	cukor práškový
2 ks	puding kakao
2 bal.	vanílnový cukor
1 lyžica	škoricica mletá
200 g	Helia
1 ks	vajce
	ozdobná ryža, guľočky

### Postup:

Zo všetkých surovín vypracujeme cesto, ktoré dáme na hodinu oddýchnuť do chladničky. Potom z cesta tvarujeme malé guľky, ktoré pretláčame cez lis na cesnak do tvaru kľbka. Na vrchu ozdobíme perličkami. Pečieme na 180 °C, 10-12 min. Vezmeme jeden kúsok z pekáča a podľa spodku zistíme či sú upečené.

Celkový čas prípravy: **60 min.**

Čas pečenia: **12 min.**

Teplota pečenia: **180 °C**

Náročnosť prípravy: **ľahké**

Počet porcií: **-**