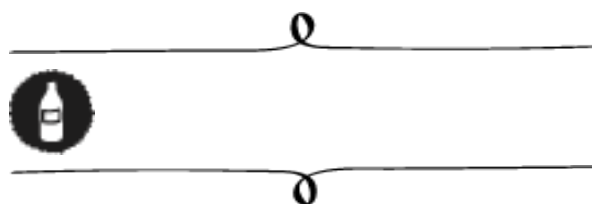


# NajPečenie



## Škoricové kľbká

Rozvoňajú celučký dom.



### Potrebuje:

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

### Postup:

Zo všetkých surovín vypracujeme cesto, ktoré dáme na hodinu oddýchnuť do chladničky. Potom z cesta tvarujeme malé guľky, ktoré pretlačíme 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.

---

<i>Celkový čas prípravy:</i>	<b>60 min.</b>
<i>Čas pečenia:</i>	<b>12 min.</b>
<i>Teplota pečenia:</i>	<b>180 °C</b>
<i>Náročnosť prípravy:</i>	<b>ľahké</b>
<i>Počet porcií:</i>	-

---