

NajPečenie



Potrebuje:

400 g	múka polohrubá
150 g	cukor práškový
1 ks	Zlatý klas
250 g	Palmarín
3 ks	žltok
1/2 bal.	prášok do pečiva
100 g	čokoláda na varenie
	Cera
	lekvár pikantný
	ozdobná ryža, guľôčky

Celkový čas prípravy:	30 min.
Čas pečenia:	20 min.
Teplota pečenia:	180 °C
Náročnosť prípravy:	ľahké
Počet porcií:	-

Voňavé vianočné keksíky

Veľmi chutné pečivo, ktoré vydrží dlho čerstvé.
Niekoľko sme pre vás napiekli aj s fotoreceptom.



Postup:



Pripravíme si všetky suroviny.

Všetky suroviny na keksíky zmiesime a vypracujeme tuhšie cesto, ktoré necháme odpočívať asi 1/2 hodiny. Na mäsový mlynček dáme ozdobný nadstavec, mlynček naplníme cestom a postupne vytlačíme cez dierky nadstavca keksíky (tyčinky, venčeky, podkovičky, esíčka).



Keksíky rozložíme na plech a pečieme asi 20 minút pri teplote 180 °C.



Keksíky po upečení natrieme ríbezľovým džemom a spolu spojíme. Okraje keksíkov namáčame do čokolády a ozdobíme farebnou ryžou alebo guľôčkami.

NajPečenie