



Klasické vianočné pečivo

.

//

.

Suroviny:

40 dg hladkej múky

1 palmarín

18 dg cukru

16 dg orechov /mletých/

4 dg kakaa

2 vajcia

1 vanilka

Škorica

Malá dávka:

20 dg hladkej múky

15 dg masla /tuku/

9 dg cukru

8 dg orechov, alebo mandlí

2 dg kakaa

1 vajce

Vanilkový cukor

škoricca

Postup:

Do múky rozsekáme palmarin, pridáme preosiaty cukor, vanilkový cukor, pomleté orechy, vajcia, kakao a škoricu, všetko spolu zamiesime a necháme v chlade stuhnúť. Potom urobíme šúľok, pokrájame na rovnaké kúsky, ktoré povtláčame do formičiek a upečieme do ružova. Hotové ešte horúce vyklopíme, posypeme z oboch strán zmiešaným práškovým a vanilkovým cukrom.

.

//

.