



Oslovili jsme naše paní učitelky, aby nám prozradily něco ze zlatého fondu rodinných vánočních receptů. A tady vám přinášíme ty nejlepší recepty:



Kokosové myši Jaroslavy Hýkové

500g moučkového cukru, 400g slazeného kondenzovaného mléka, 350g strouhaného kokosu, potravinářské barvivo, pendrekové pásky na ocásek, zlaté perličky na oči, barevné lentilky na ouška, všechno, co se může dát na hlavičku jako ozdoba

V míse smícháme moučkový cukr a slazené kondenzované mléko, přidáme kokos a dobře promícháme. Směs rozdělíme do dvou mís, do každé mísy přidáme jiný počet kapek potravinářského barviva, aby vznikly různé barevné odstíny. Myšky tvarujeme pomocí lžiček předem namočených do teplé vody – těsto se nebude lepit. Pozveme děti, aby své myšky ozdobily. Před konzumací necháme asi hodinu vysychat.



Rumová roláda Jany Kubešové

Na světlé těsto:

10 dkg kokosu, 10 dkg cukru, 10 dkg másla, 1 žloutek, 1 vanilkový cukr

Na tmavé těsto:

20 dkg mletých máslových sušenek, 1 lžice kakaa, 1 lžice kokosu, 10 dkg cukru, 1 vanilkový cukr, tolik rumu, aby těsto bylo vláčné

Umeleme sušenky (měly by vypadat jako strouhanka) a všechny ingredience na tmavé těsto uhněteme a rozválíme. Smícháme suroviny na světlé těsto a rozeťeme je na tmavý plát. Placky dvou barev pak srolujeme do rolády a dáme vychladit, nejlépe přes noc. Krájíme na plátky.

Marokánky Jany Vránkové

1/8 mléka, 140 g krystal. cukru, 150 g ořechů, 100 g nakrájené pomerančové kůry, 80 g másla, 1 dcl rumu, 40 g hrubé mouky, mandle, hrozinky

V mléce pomalu vaříme 10 – 15 minut cukr, nakrájené mandle, nakrájenou pomerančovou kůru, máslo a rum. Odstavíme z ohně a přidáme mouku. Na vymaštěný plech děláme z hmoty malé kopečky, povrch posypeme nakrájenými mandlemi a hrozkami, pečeme v mírně vyhřáté troubě. Poléváme čokoládovou polevou.



Kuličky Raffaello Kamily Merxbauerové

1 slazené zahuštěné kondenzované mléko (Salko), 1 balíček strouhaného kokosu, lískové oříšky, čokoládové kuličky, sušené ovoce v čokoládové polevě

V misce se smíchá kondenzované mléko a 3/4 sáčku kokosu. Vzniklá směs se nechá do druhého dne odležet v lednici. Ze směsi se pak tvoří kuličky, které podle chuti plníme oříškem, čokoládovou kuličkou nebo sušeným ovocem. Kuličky nakonec obalíme ve zbylém kokosu.