



Oříšková kolečka s čokoládovou polevou Zuzany Šimkové

27 dkg hladké mouky, 18 dkg másla, 10 dkg cukru, 14 dkg strouhaných ořechů

Ze surovin vypracujeme těsto, vyválíme placku a vykrájíme kolečka. Po upečení stáhneme kolečka opatrně z plechu a necháme vychladnout. Poté slepíme kolečka marmeládou, polijeme čokoládovou polevou a ozdobíme ořechem, mandlí nebo strouhaným kokosem.



Vánočka mé babičky

1 kg pol. mouky, 22 dkg tuku (1/2 másla+1/2 Hery), 22 dkg cukru, 4 žloutky, 6 dkg droždí, necelý 1/2 litr mléka, citronová kůra, vanilka, 4 dkg hrozinek, 7 dkg mandlí, 1 dkg soli, 1 vejce na potřeni

Z vlažného mléka, lžičky cukru, lžičky mouky a droždí vypracuje kvásek a necháme vykynout. Zpracujeme těsto a necháme na teplém místě vykynout na dvojnásobek. Pak propracujeme a vytvarujeme vánočky. Dávka stačí na 2 velké vánočky, které potřeme vajíčkem a posypeme mandlemi a vlašskými ořechy. Pečeme dozlatova.

Mgr. Iveta Matyášková

Vločkové hromádky Květy Nekolové

1/3 kostky rostlinného tuku, 1/3 hrnku cukru, 1 vejce, 1/2 hrnku strouhaného kokosu, 3 lžíce Solamylu, 1 lžička koření do perníku, 1 hrnek ovesných vloček, tuk na vymazání plechu

Změklý tuk smícháme s cukrem a vejcem, přidáme kokos, Solamyl a ovesné vločky (celé nebo pomleté) a důkladně promícháme. Na vymazaný plech děláme lžičkou hromádky a pečeme je v předehřáté troubě dozlatova.



Vanilkové rohlíčky Ilony Karafiátové

280 g hladké mouky, 40 g cukru moučka, 50 g strouhaných vlašských ořechů, 50 g strouhaných loupných mandlí, 2 žloutky, 200 g másla, lžička nastrouhané citronové kůry, na obalení 300 g moučkového cukru a 2 vanilkové cukry

Na vál do prosáté mouky přidáme 40 g moučkového cukru, nastrouhané ořechy a mandle, žloutky, změklé máslo a citronovou kůru. Zpracované těsto necháme v chladu jeden den odpočinout. V míse promícháme moučkový cukr a vanilkové cukry na obalení. Troubu předehřejeme na 180°C, plech vyložíme pečicím papírem. Těsto rozdělíme na kousky, vytvarujeme z něj rohlíčky a pečeme ve vyhřáté troubě asi 8-10 minut, a to podle velikosti rohlíčků. Teplé rohlíčky obalujeme v moučkovém a vanilkovém cukru.

