

Vánoční recept

OD LENKY HRIBOVÉ

DĚTSKÝ VÁNOČNÍ PUNC

INGREDIENCE :-2 ks MANDARINKA
-1 l ČAJE
-2 ks JABLKO
-POHERANČ, CITRON

PODLE CHUTI : CUKR, MED, TŘETINOVÝ CUKR,
CELA SKORICE, BADIÁN

POSTUP PŘÍPRAVY :

UVARĚME SI ČAJ. PŘÍPRAVÍME SI VAKRÁ-
JENA JABLKA A MANDARINKY.

NAKRÁJENÉ OVOCÉ DÁME DO HRNCE S ČAJEM,
PŘIDÁME TŘETINOVÝ A KRUPICOVÝ CUKR,
PAK NASYPEME HŘEBTČEK, SKORICI, BADIÁN
A MED.

PUNC ROZLIJE ME DO SKLENIC A HORKY
PODÁVÁME.

Vánoční recept

OD LUCIE ŠTŮRALOVÉ

ŽLUTKOVÉ PENÍŽKY

• 2x ŽLOUTEK
• 120g MOUČKOVÉHO CUKRU

→ JEN KRATCE UTRÍT
(MIXÉREM MAX. 2 MIN)

- LŽIČKOU DÁVAT MALE DÁVKY NA
PLECH S PEČIČÍM PAPIŘEM

- PEČT 25 MIN 120 °C

2 VARIANTA

- VYMAZAT FORMIČKY MAJLEM A
NAPLNIT MAX. DO POLOVINY FORMIČKY

- PEČT 40 MIN 120 °C

Vánoční recept

OD LENKY SLUNEČKOVÉ
DATLOVÝ CHLEBIČEK

INGREDIENCE: 250g sušených datlí
100ml černého čaje
250g polohrubé mouky
1 prátek do pečiva
100g másla
1 vejce
40g ml. cukru

HRST NASEKANÝCH OŘECHŮ
100g sušených FRUŽEK
HRST BRUSINEK
KANDOVANÉ OVOCE

POSTUP: VYPEČOVANÉ A NAKRÁJENÉ
DATLE (NA MALÉ KOUSÍČKY) PŘELIJEME
HORKÝM ČAJEM A NECHÁME 2 HOD.
STÁT. V MISCE SMÍCHÁME VŠECHNY
INGREDIENCE NA TĚSTO, NASEKANÉ
OŘECHY A OVOCE, NAKONEC PŘIDÁME
DATLE I S ČAJEM. PEČEME ASI 40 MIN
PŘI 180°C VE HŘBETU. ZOLEJEME ČOKOLÁDOU

Vánoční recept

SÁDLÁČKY OD ADELTY TIHELKOVÉ

SUROVINY: 170g hl. mouky
150g sádla
150g moučk. cukru
60g kakaa

Na zdobení: marmeláda, loupané mandle

Ze surovin vypracujeme hladké těsto, zabalíme
do potr. folie, necháme do druhého dne odpočinout.
Z těsta tvarujeme malé kuličky, pokladáme
na plech s peč. papírem. Do středu každé kuličky
uděláme obráceným koncem varěčky důlek.
Pečeme na 170°C asi 10 min.

Vychladlé zdobíme marmeládou a mandlí.

Dobrou chuť

Vánoční recept

MANDLOVÉ SUŠENKY

75g mandlí, 250g hl. mouky, 150g ml. cukru,
lžička kakaa, 1 vejce, 150g zmečleho másla.

Mandle námeleme. Smícháme všechny suroviny
a vypracujeme těsto. Necháme odpočinout
v lednici do druhého dne.

Těsto rozválíme na silnější plát. Vykrojíme
libovolné tvary a pečeme při 180°C.

Po vychladnutí obalíme v ml. cukru.

Uložit do dózy, po pár dnech zmežnou.

Vánoční recept

KULIČKY RAFAELO

Budeme potřebovat:

1 salko
200g kokosu
100g celých mandlí -
kokos na obalení

Postup:

- 1) Mandle spaříme vroucí vodou
- 2) Salko smícháme s kokosem tak,
aby nám vznikla hustší hmota.
Nabereme hromádku hmoty, tu potom
trošku oválíme v kokosu a pak z
ní vytvoříme kuličku.
3. Do kuličky vmáčkneme celou
mandli a opět udeťáme kuličku
a znovu obalíme v kokosu. A máme
hotovo.

Příprava krému:

Pomalou nypěchýte úplně změklé máslo s kondenzovaným mlékem.

LOTUS KULIČKY

250g lota ověnek

100g másla

1 lžička skořice

1/2 plechovky SALKY

Štěpánky rozsekat, přidat další
ingredience, trvat beličky

Křehké kakaové hvězdičky

těsto:

140g hladké mouky

60g mletých věčků

140g studeného másla

70g cukru moučka

2 žloutky

2 lžičky skořice

1 lžička kakaa

1 lžička rumu

krém:

1 plechovka karamelové Lilko

250g másla

Všechny ingredience na těsto smícháme dohromady. Těsto zabalíme do folie a necháme 1 hod minimálně odpočinout.

Vypálíme plát asi 3 mm silný, vykrájíme hvězdičky. Pečeme na pečicím papíře, 175°C,

Vánoční recept

* Ferrero rocher zdravé kuličky

1 hrnek drcených ovesných vloček
3/4 hrnku vypeckovaných medjool datlí
3/4 hrnku opražených liskových oříšků
1/2 hrnku arašídového másla
2 lžice nepraženého kakaá
špetka soli, volitelně bourbon vanilka
= 70% čokoláda + trochu kokosového oleje
(volitelně drcené liskové ořechy nebo lyofilizované maliny)

Vše kromě čokolády rozmixujeme a vytvoříme kuličky. Ty následně obalíme v roztopené čokoládě a můžeme obalit v drcených oříšcích nebo posypat lyofilizovanými malinami.



EMILKA KLEINOVÁ

Vánoční recept

KOKOSKY

- * 180g strouhaného kokosu
- * 300g jemného krupicového cukru
- * 4 čerstvé bílky
- * špetka soli
- * 2 lžice jemné strouhanky

V míse vyšleháme do tuhka bílky se špetkou soli, pak do směsi postupně našleháme cukr, misku vložíme do vodní lázně a šleháme, až se cukr rozpustí a hmota bude hodně lepkavá. Pak misku vyndáme, do bílkové hmoty přidáme kokos a strouhanku a důkladně promícháme.

Na plech vyložený pečícím papírem děláme malé kopečky a pečeme při 160°C dorůžova.

od Minaríků

Vánoční recept

Pikao kuličky

- 100g mletých ořechů
- 1ks Pikao v plechovce
- Rum podle chuti
- 250g mletých piškotů

Vše zamíchat Dohromady,

udělat kuličky

Nechat stuhnout.

Obalovat - kokos

ořechy

Dávat do papírových košíčků =>

Mňam =>

Vánoční recept

VÁNEČNÝ KOŇÁK

- 4 žloutky
- 2 salka
- 1 vanilkový cukr
- 1/2l rumu

Vše smíchat a plnit do lahvi.

Vánoční recept

PERNÍČKY:

- 400g hladké mouky
- 140g moučkového cukru
- 2 lžičky perníkového koření
- 2 lžičky kakaa
- 1 lžička sody
- 2 lžičky medu (ne více, jinak budou tvrdé)
- 2 vejce
- 100g změklého másla

- Perníčky pečeme na 180°C - 8 minut
- Po vytáhnutí ihned potřeme vejčím pro lesk

MISA KASTÁNEK ALŽBETA KADUČIKOVÁ

Vánoční recept

VÁNOČNÍ CRINKLES (25 sušenek)

- 115g hořké čokolády (70% kakao)
- 30g másla
- 1 vejce
- 40g cukru krupice
- 115g hladké mouky
- 1/2 lžičky prášku do pečiva
- špetka soli
- moučkový cukr na obalení
- pečicí papír, potravinová fólie

Čokoládu s máslem rozpustíme ve vodní lázni a směs necháme vychladnout. Vejce vyšleháme s cukrem do nadýchané bílé pěny, přidáme vychladlou čokoládu, opatrně smícháme a lehce umícháme mouku s práškem do pečiva a špetkou soli. Těsto vytváříme do kuličky, zabalíme do potravinové fólie a dáme na 40 min. odpočinout do lednice. Těsto vybalíme z fólie a tvarujeme z něj stejné velké kuličky, které po jedné obalíme v moučkovém cukru. Kuličky pokládáme vedle sebe na plech s pečicím papírem (dostatečně od sebe, aby se neslepily). Plech do předehřáté trouby na 170°C a pečeme asi 10 min. Sušenky by měly být na povrchu popraskané a uvnitř krásně vláčné.

Vánoční recept

Spojované (plněné) piškoty

Ingrediencie:

- 20 dkg hl. mouky
 - 14 dkg Hery
 - 10 dkg mletých vlašských ořechů
 - 10 dkg cukru moučka
 - 1/2 prašku do pečiva
- s ingrediencí vytvořit těsto
a vymáčet do narysaných
formiček a skládat na plech - péct
cca na 150-160°C - po upečení nechat
vychladnout - pak vyklepnout
- slepujeme nupelou, lotus krémem, arašíd.
máblem

Vánoční recept

MEDOVNÍKOVÉ
KULIČKY

- 500g hl. mouky
- 2 vejce
- 2 lžičky jedlé sody
- 60g rozp. másla
- 4 lžiče medu
- 200g mouč. cukru

z těsta uděláme placky, kt.
upěčeme na 180°C ± 10 min.
vychladlé pak rozdrtem
mixéru.
Trochu drobečku si odložíme
na zalení kulíček.

- 1 másto
- 1 karamelové kond. mléko

Zmíchejme másto
a mléko smícháme dohromady
s nadrceným těstem.

Vánoční recept

PERNÍČKY - med měkče'

- Těsto: 5 lžic medu
- 100g rozpustitelného másla
- 2 vejce
- 500g hl. mouky
- 200g cukru moučka
- 2 lžice kakaa
- 2 lžičky koření do perníku
- 1 lžička skořice
- 1 lžička sody
- 1/4 prášku do perníku

• postup: V menší misce smíchat tekuté suroviny a ve větší sypké suroviny. Vypracujeme hladké těsto, zabalíme do potr. fólie a necháme alespoň pár hodin odpočívat v lednici. Vytálíme plátek 3-4 mm silnou a vykrajujeme. Pečeme na 175°C 5-10 min. 😊

Estenka Javorová. ♥

Vánoční recept

Jablka v těstě

POTŘEBUJEME

listové těsto, jablka,
cukr

POSTUP

2x2 cm kousky jablka,
obalíme v cukru

Listové těsto si rozložíme a rozkrájíme ho na 7x12 cm, nasypeme si cukr do mise a jablka v něm obalíme. Položíme je na kousky těsta, zabalíme je, dáme na plech a pečeme na 200°C.

Vánoční recept

KOKOSKY

3 BÍLKY, 12 DKG KRYSTALU,
12 DKG KOKOSU

BÍLKY + CURR ŠLEHAT NAD
PAROU + KOKOS + LŽÍČKA OCTA

DĚLAT HROMÁDKY MALÝMI
LŽÍČKAMI NA PEČÍČÍ
PAPÍR

PÉCT NA 150°C

OD JULINKY

Vánoční recept

Perníkové cookies

80g řepkového oleje, 2 vajíčka, 180g
krupicového cukru, 200g hl. mouky
10g perníkového koření, lžička prášku
do pečiva, půl lžičky jemné soli
špetka soli, 50g moučkového cukru na
obalení

Olej prošleháme s vajíčky a krupicovým
cukrem. Poté zaleháme ostatní syple
surovinu až máme kompaktní lepkavé
a poměrně řídké těsto. Necháme odležet
v lednici alespoň 4h (zakryté fólií).

Pomocí lžičky odměříme odleželé těsto
dáme do moučkového cukru, vytvoříme
kuličku a rychle v cukru obalíme.

Na plech dáváme dát od sebe (máte-li se)
Pečeme asi 10 minut na 180°C. Necháme
 vychladnout.

TABI DANEK

Vánoční recept

Perničky, které jsou hned měkké

Těsto:

400g hladká mouka

940g cukru moučka

1 lžička jableč sody

1 lžička perníkového koření

50g másla

2 vejce

2 lžice medu

Smícháme všechny suché přísady v
míse a přidáme ostatní ingredience
a zpracujeme měkké těsto.

Necháme přes noc odležet.

Troubu předehřejeme na 160°C a
pečeme 8-10 min.

+ BONUS →

150kg porozumění

10ks pomazlení

1kg pomazlení

hodně zdraví

1kg lásky

300kg štěstí

2 lžíce pomazlení

200kg pusínak

špetka zlobení

Vše dobře promíchat, upeči
a po trošcech užídati



Veselé Vánoce přeje Edík
s rodiči