

12 receptů na pečené i nepečené cukroví

Vánoce začínají v kuchyni

VANILKA, SKOŘICE, ČOKOLÁDA, KOKOS... TO JSOU SUROVINY, KTERÝMI SE V TĚCHTO DNECH ROZVONÍ KUCHYNĚ PO CELÉ ZEMI. OKOLO DRUHÉ ADVENTNÍ NEDĚLE JE UŽ NEJVYŠŠÍ ČAS PUSTIT SE DO PEČENÍ VÁNOČNÍHO CUKROVÍ. POKUD CHCETE LETOS OBOHATIT SVŮJ STŮL O NĚCO NOVÉHO, PŘINÁŠÍME VÁM 12 SKVĚLÝCH RECEPTŮ. SNAD SI VYBERETE...



Košičky s dvojitým krémem

- POTŘEBUJETE:**
- ★ 200 g špaldové mouky
 - ★ 80 g ghí od Českého ghíčka
 - ★ 20 g cukru ★ sůl
- Na skořicový krém:**
- ★ tuhou část plechovky kokosového krému
 - ★ 1 lžička mleté skořice
 - ★ muškátový oříšek
 - ★ mletý hřebíček
 - ★ badyán
 - ★ nastrohanou kůru z pomeranče
- Na čokoládový krém:**
- ★ tuhou část plechovky kokosového krému
 - ★ ½ tabulky bílé čokolády
 - ★ 1 lžička vanilkového extraktu
 - ★ 1 lžička citronové kůry
 - ★ 1 lžička citronové šťávy

Na vál prosejeme mouku a cukr, přidáme špetku soli a ghí. Nožem ho v mouce rozsekáme, přidáme další přísady a rychle vypracujeme hladké a lesklé těsto, které necháme aspoň hodinu odpočinout v lednici. Z těsta pak tvoříme kuličky, které vtlačíme do vymazaných formiček. Délku pečení přizpůsobíme velikosti formiček. Kokosový krém vyšleháme a vmícháme do něj koření a kůru. Vzniklým skořicovým krémem naplníme cukrářský sáček a dáme ztuhnout do lednice. Poté jím naplníme košíčky. Čokoládu rozpustíme nad vodní lázní a necháme vychladnout. Vmícháme ušlehaný kokosový krém, šťávu a kůru z citronu a vanilkový extrakt. Vzniklým krémem naplníme cukrářský sáček a necháme ztuhnout v lednici. Poté jím naplníme košíčky.

Kokosové rohlíčky

POTŘEBUJETE:

- ★ 125 g strouhaného kokosu
- ★ 250 g krupicového cukru
- ★ 125 g změkklého másla + na vymazání
- ★ 1 lžičku prášku do pečiva
- ★ 100 g polohrubé mouky
- ★ 100 g hořké čokolády na namáčení dle chuti

Kokos smícháme s cukrem a práškem do pečiva, přidáme změkklé maslo a postupně přisypeme mouku. Vypracujeme v těsto, které necháme alespoň hodinu vychladit v lednici. Poté napěchujeme do dobře vymazaných formiček a pečeme v troubě zahřáté na 170 °C asi 8 – 10 minut dozlatova. Po upečení necháme jen krátce vychladnout a opatrně vyklepeme. **Tip:** Až budou rohlíčky zcela vychladlé, můžeme konce namočit ještě do čokolády.

Čokoládové cookies

Neprve smícháme maslo s cukrem, pak přidáme vejce a opět prohněteme, následně přisypeme mouku, kakao, sodu, sůl, nasekanou hořkou čokoládu, zhruba dvě třetiny nasekaných lískových ořechů a opět prohněteme. Z těsta vytvoříme kuličky, které klademe na plech vystlaný pečicím papírem. Kuličky rozmáčkneme do placiček a posypeme ještě trochou zbylých oříšků. Pečeme v troubě předehřáté na 160 °C po dobu 11 – 12 minut. Sušenky necháme vychladnout, aby nebyly měkké, a teprve pak sundáme z plechu.



- POTŘEBUJETE:**
- ★ 150 g hladké mouky
 - ★ 110 g másla
 - ★ 130 g třtinového cukru
 - ★ 30 g kakaa
 - ★ 1 vejce
 - ★ 1 lžičku jedlé sody
 - ★ 125 g hořké čokolády
 - ★ 80 g lískových oříšků
 - ★ sůl