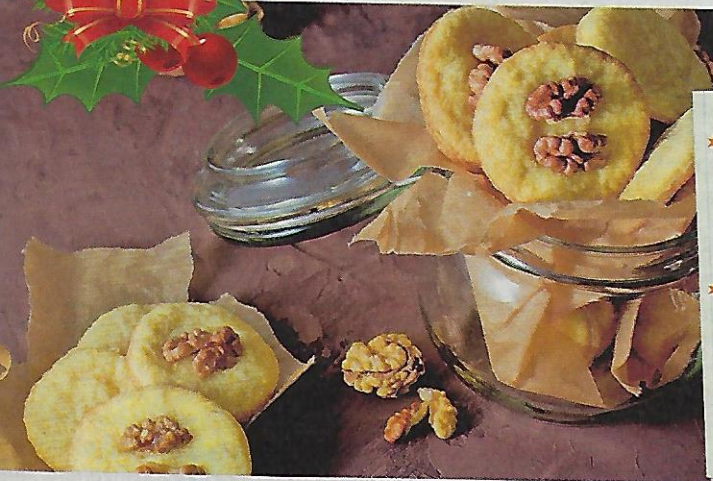


POTŘEBUJETE:

- * 100 ml Kefírového mléka nízkotučného z Mlékárny Valašské Meziříčí
- * 280 g hladké mouky
- * 50 ml oleje
- * 1 vejce
- * 1 lžičku kypřicího prášku
- * 3 lžice cukru

Kefírové sušenky

Nejprve v míse promícháme vejce s cukrem, přidáme olej, kefírové mléko a přisypeme prosátou hladkou mouku s kypřicím práškem do pečiva. Následně vypracujeme nelepivé těsto. Připravené těsto na sušenky rozválíme na pomoučeném válu na plát silný 5 až 10 mm. Ten posypeme krupicovým cukrem po celé ploše a ještě jednou přes něj přejedeme válečkem, můžeme posypat i směsí mletých oříšků a cukru nebo jemně strouhaným kokosem. Těsto ostrým nožem nakrájíme na stejně velké čtverečky nebo z něj vykrájíme kolečka a vyskládáme na plech vyložený pečicím papírem. Sušenky dáme péct na 10 – 12 minut do trouby při teplotě 180 °C. **Tip:** Sušenky můžeme hned po upečení obalit ve skořicovém cukru, nebo je slepovat džemem a přelit čokoládovou polevou.



Smetanová kolečka

POTŘEBUJETE:

- * 150 g Kysané smetany z Mlékárny Valašské Meziříčí
- * 400 g hladké mouky
- * 250 g másla
- * 50 g moučkového cukru
- * vlašské ořechy
- * vanilkový a moučkový cukr na obalení
- * hladkou mouku na posypávání

Z hladké mouky, másla, cukru a kysané smetany zpracujeme těsto, které dáme do lednice ztuhnout. Můžeme nechat hodinu, ale klidně i celou noc. Těsto si před zpracováním necháme povolit, jinak by se nám opravdu špatně vyvalovalo. Vyválíme plát vysoký asi 3 mm, můžeme podsypávat a vykrajujeme kolečka. Okolní těsto dáme stranou, vykrajené cukroví posypeme rozemletými oříšky a lehce přejedeme válečkem. Pečeme na pečicím papíru asi na 180 – 190 °C do růžova. Hotové tvary necháme trochu vychladnout a obalujeme ve vanilkovém cukru smíchaném s moučkovým.

Karamelové pralinky

POTŘEBUJETE:

- * 200 g másla
- * 300 ml cukru
- * 200 ml smetany nebo mléka
- * 500 ml sušeného mléka
- * oříšky
- * čokoládový krém (nutella)
- * čokoládu na vaření

V hrnci rozpustíme máslo, přidáme cukr a za stálého míchání ho necháme zkaramelizovat. Přilijeme smetanu nebo mléko a vaříme, dokud se karamel nerozpustí. Odstavíme a po chvíli postupně vmícháme sušené práškové mléko. Směs dobře rozmícháme, aby v ní nebyly hrudky, a rozetřeme na vymazaný plech o tloušťce 2 cm. Do hmoty popouštíme nadrobno nasekané oříšky, a když hmota ztuhne, vyklopíme ji. Celý karamel potřeme asi půlcentimetrovou vrstvou krému nebo nutelly. Nakrájíme jej na stejné kostičky a každou obalíme v rozpuštěné čokoládě. Necháme v chladu ztuhnout.



Koláčky z ovesných vloček

POTŘEBUJETE:

- * 100 g tuku
- * 250 g ovesných vloček
- * 80 g moučkového cukru
- * 1 vanilkový cukr
- * 80 g hladké mouky
- * ½ prášku do pečiva
- * 2 vejce
- * 2 lžice rozinek
- * 50 g nasekaných oříšků
- * 150 g hořké čokolády

Ovesné vločky opražíme na rozpáleném tuku. Přidáme práškový a vanilkový cukr a mícháme, dokud se nerozpustí. Opražené vločky přesypeme do mísy, necháme trochu vystydnout. Přidáme mouku s práškem do pečiva, rozinky, oříšky a nakonec rozšlehaná vejce. Vypracujeme hutné těsto. Pomocí dvou lžic děláme na tukem vymazaný plech malé kopečky, které upečeme ve vyhřáté troubě na 180 °C do zlatova. Upečené a vystydnuté pak polijeme rozpuštěnou čokoládou a můžeme ještě posypat posekanými oříšky.