

Recepty na vánoční cukroví
Prosincový workshop mládeže a seniorů v rámci projektu Evropského sboru solidarity
Generation De:Gap

Tradiční vánoční perníčky

Těsto:

250 g hladké mouky

150 g medu

60 g másla

2 celá vejce

lžička prášku do pečiva

2 lžíce perníkové koření

Na potřetí:

2 lžičky kakaa

bílek

Na polevu:

75 g moučkového cukru

citronová šťáva nebo ocet

Ze změkklého másla a ostatních surovin zpracujte těsto, které nechte v lednici do druhého dne odpočinout. Těsto rozdělte na díly a vyválejte na tenký plát, ze kterého vykrajujte tvary formičkami. Pečte při 170 stupních Celsia, dokud nezačnou zlátnout - zhruba 10 minut. Ještě horké potřete bílkem rozšlehaným s kakaem. Vychladlé zdobte polevou. Nechte odležet alespoň 3 až 4 týdny, aby perníčky změkly.

Vanilkové rohlíčky

300 g hladké mouky

40 g moučkového cukru

100 g pomletých vlašských ořechů

1 máslo

2 žloutky

moučkový cukr a vanilkový na obalení

Mouku prosejeme a smícháme s ostatními surovinami. Necháme přes noc odležet v lednici. Těsto pak dělíme na menší části, tvoříme váleček a z něj tvarujeme jednotlivé rohlíčky. Jakákoliv snaha o ulehčení práce pomocí formiček na rohlíčky se podepíše na jejich křehkosti. Rohlíčky pečeme v troubě vyhřáté na 180 stupňů Celsia 10 minut, dokud nezezlátnou. Ještě teplé obalíme ve směsi moučkového a vanilkového cukru.

Masarykovo cukroví

200 g hladké mouky
50 g moučkového cukru
150 g másla
1 vejce
100 g lískových ořechů

Na obalení: moučkový cukr

Celá lísková jádra i s hnědou slupkou namočte asi na dvě hodiny do studené vody, aby se později dala snadno krájet. Moučkový cukr vyšlehejte s máslem do krému, přidejte žloutek, znovu krátce šlehejte, přidejte prosátou hladkou mouku a vytvořte těsto. Nakonec do těsta dejte celé lískové oříšky a zpracujte je do něho. Těsto rozdělte na dvě části, vyválejte z nich váleček. Válečky zabalte do potravinářské fólie a přes noc je nechte ztuhnout v lednici.

Druhý den si předehřejte troubu na 170 °C. Těsto vybalte z fólie a nakrájejte ostrým nožem asi na půl centimetrové plátky. Ty vyskládejte na vymazaný plech a dejte je péct na cca 15 minut. Až začnou růžovět, je hotovo. Sušenky ještě teplé obalte v moučkovém cukru.

Raw kokosové kuličky

půl hrnku kešu
hrnek kokosového másla
pů hrnku sirupu z agáve nebo datlového sirupu
tři čtvrtiny hrnku strouhaného kokosu
strouhaný kokos na obalení

Do robotu dejte 3 hrnky strouhaného kokosu a mixujte tak dlouho, až se uvolní tuk. Máslo by mělo být téměř tekuté. Vzniklé máslo nalijte do misky. Dále rozmixujte kešu na jemnou mouku. Přidejte ostatní ingredience a zamíchejte. Tvarujte kuličky a obalujte je v kokosu. Dejte chladit do ledničky. Kuličky vydrží v ledničce několik týdnů.

Raw ořechové kuličky

1 hrnek vlašských ořechů
1/2 hrnku ovesných vloček
1 a půl hrnku sušených datlí bez pecek předem namočených ve vodě
2 lžíce karobového prášku
špetku soli a trochu vanilkového extraktu

Na obalení:
strouhaný kokos, karobový prášek a chia semínka

Vlašské ořechy, vločky a karobový prášek rozsekejte v robotu. Přidejte datle, sůl a vanilku a znovu mixujte, až vznikne kompaktní hmota. Pokud se drolí a je příliš suchá, přidejte ještě trochu datlí nebo lžíci kokosového oleje. Hmotu rozdělte na menší kousky, vytvarujte z nich v dlaních kuličky a obalte je v kokosu, karobu nebo chia semínkách. Uložte do lednice.