

Vianočné pečenie

KOKOSOVÉ GUĽKY

Suroviny:

1ks kondenzované sladené mlieko,

1 balíček vanilkového cukru,







250 gramov strúhaného kokosu,

oriešky alebo hrozienska

Pomôcky:

papierové košíky, miska, vareška

Postup:

-  Kondenzované mlieko
a vanilkový cukor dobre vymiešame
-  Pridáme kokos a zmiešame
-  Z hmoty tvarujeme guľky
-  Do vnútra guľky dáme oriešok
-  Poobaľujeme guľku v kokose
-  Dáme do papierového košíka

Vianočné pečenie

SLANÉ TYČIKY

Suroviny:

Lístkové cesto

1 ks vajíčka

1 balíček razce






100 g soli

50 g hladkej múky

Pomôcky:

doska, valček, krájač, štetec

Postup:

-  Vyvalkáme cesto asi na 2 mm hrúbku
-  Natrieme rozmiešaným vajíčko
-  Posypeme soľou a razcou
-  Porežeme cesto na obdĺžniky
-  Dáme piecť na 180 C na 10 minút

Vianočné pečenie

PERNÍČKY

Suroviny na cesto :

140 gramov práškového cukru

2 vajíčka

100 gramov rastlinného tuku

2 PL rozpusteného medu









2 lyžičky perníkového korenia

4000 gramov hladkej múky

Suroviny na polevu:

1 bielok a 150 g práškového cukru

Postup:

-  Suroviny na cesto dobre premiesime
-  Vyvaľkáme cesto asi 2-3 mm
-  Vykrajujeme rôzne tvary
-  Potrieme vajíčkom
-  Vymastíme plech
-  Pečieme vo vyhriatej rúre na 180 C
-  Pečieme asi 5-7 minút
-  Zdobíme bielkom vymiešaným s práškovým cukrom

Vianočné pečenie

VANILKOVÉ ROŽKY

Suroviny:

280 g hladkej múky

200g rastlinného tuku na pečenie

100g orechov

70g vanilkového cukru

papier na pečeni

práškový cukor zmiešaný s vanilkovým na obaľovanie

Postup:

- ✚ Múku preosejeme do misky, pridáme ostatné prísady a vymiesime na hladké cesto.
- ✚ Na pomučenej doske vytvarujeme šúľok s priemerom asi 1cm. Pokrájame na kúsky 6-7 cm dlhé, tvarujeme rožky , ktoré poukladáme na plech opatrený masným papierom.
- ✚ Pečieme pri 250 C. Ešte horúce obaľujeme v cukre.

Vianočné pečenie

VÍNOVÉ PEČIVO

Suroviny:

250 gramov hladkej múky







250 gramov rastlinného tuku

4 lyžičky vína

250g práškového cukru

1 balíček vanilkového cukru

Postup:

-  Všetky suroviny na pečivo zmiešame spolu a vymiesime tuhšie cesto
-  Cesto vyvaľkáme a vykrajujeme rôzne tvary
-  Pečieme v rúre vyhriatej na 180 C - 5-6 minút / po upečení má byť pečivo bledé
-  Koláčiky poobaľujeme v cukre s vanilkou vykrajujeme rôzne tvary
-  Pečieme v rúre vyhriatej na 180 C - 5-6 minút / po upečení má byť pečivo bledé /
-  Koláčiky poobaľujeme v cukre s vanilkou