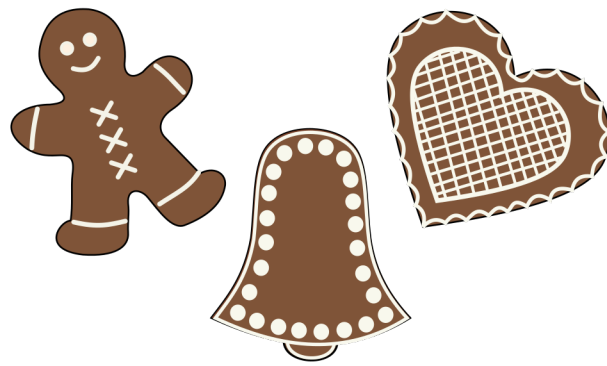
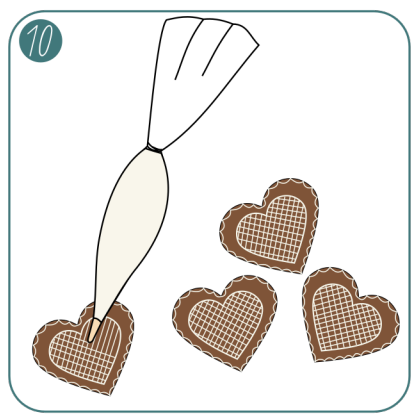
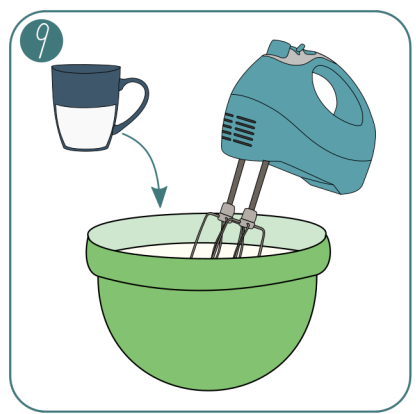
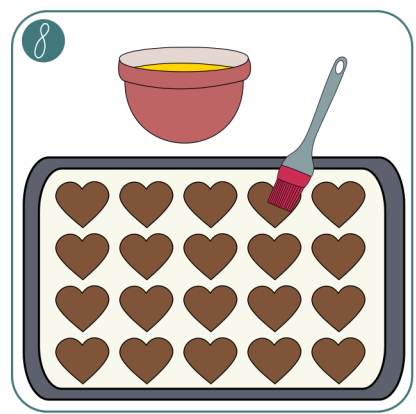
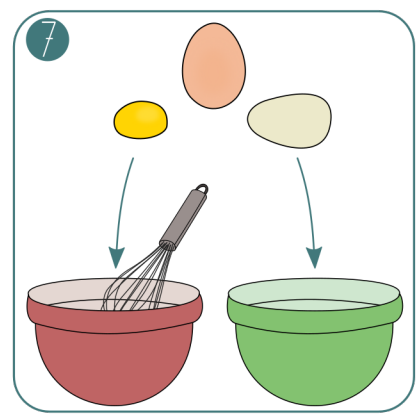
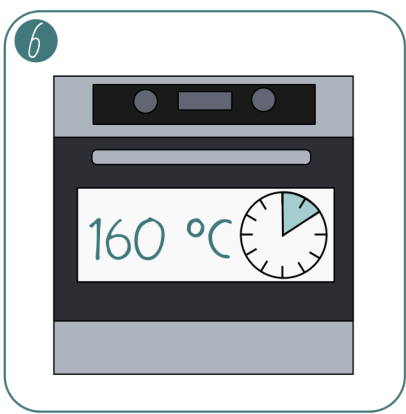
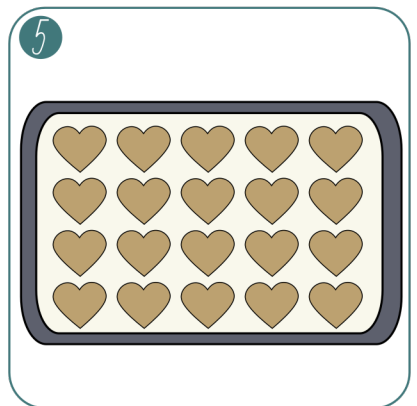
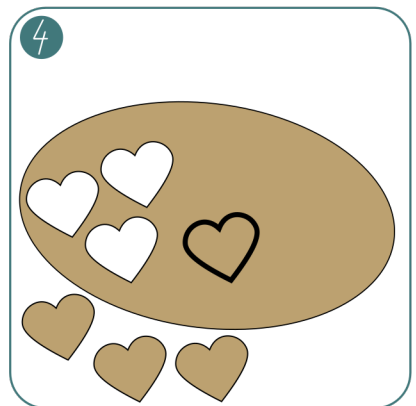
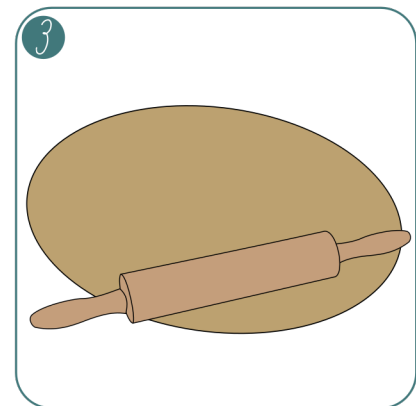
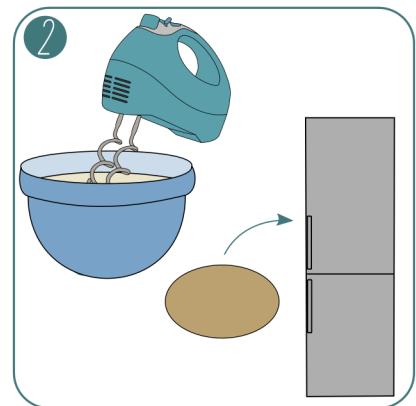
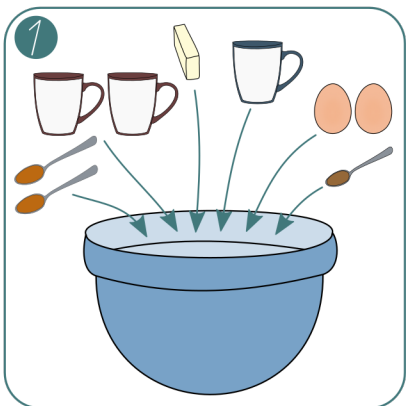


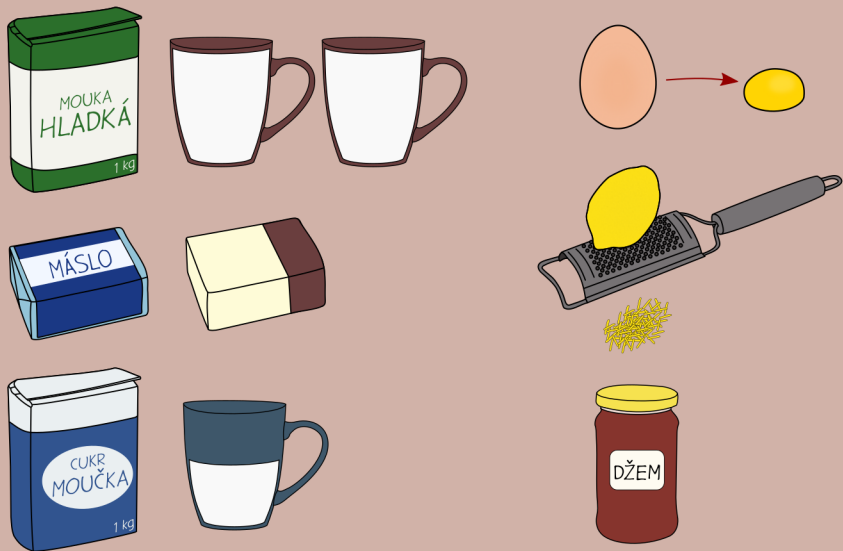
# PERNÍČKY



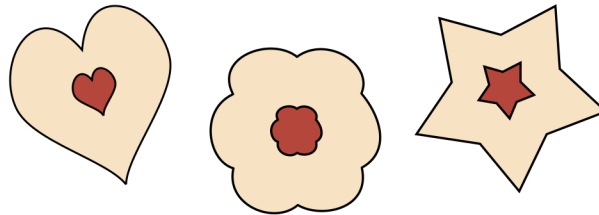
Smícháme ingredience a vypracujeme těsto, které zabalíme do mikrotenové fólie a přes noc necháme odležet v lednici. Odleželé těsto vyválíme na pomoučeném vále. Vykrájíme tvary, které vyskládáme na plech vyložený pečícím papírem. Pečeme 8-10 minut v troubě vyhřáté na 160 °C. Ihned po upečení potřeme žloutkem. Perníčky ozdobíme bílkovou polevou. V misce smícháme bílek s prosátým moučkovým cukrem. Poleva musí držet tvar. Zředit se dá kapkou citronové šťávy, zahustit trochou cukru.

UmoDuo.cz





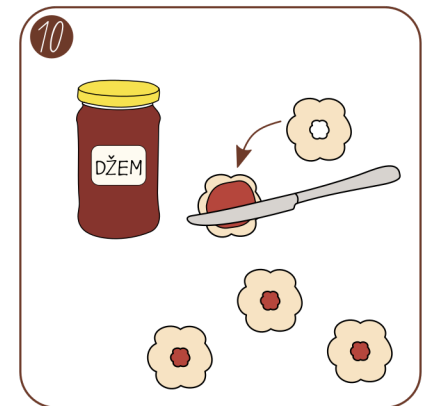
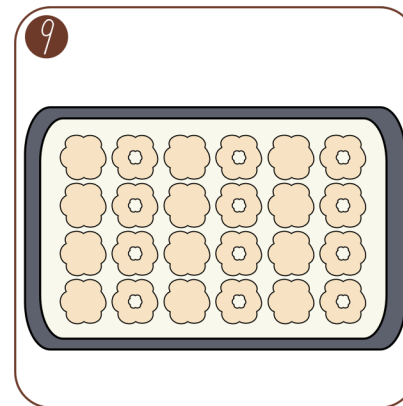
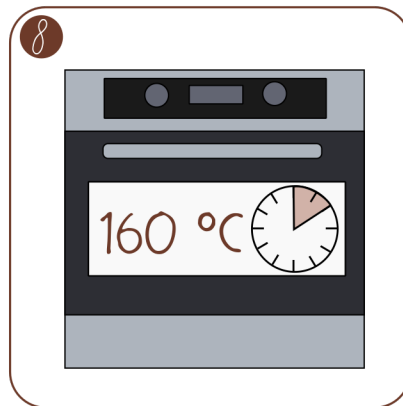
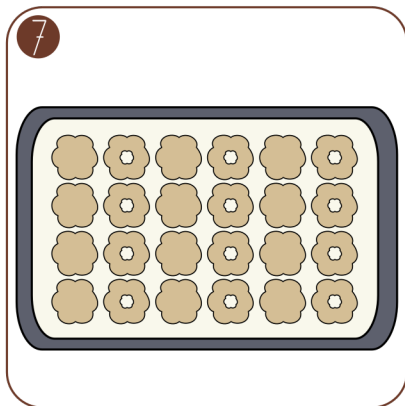
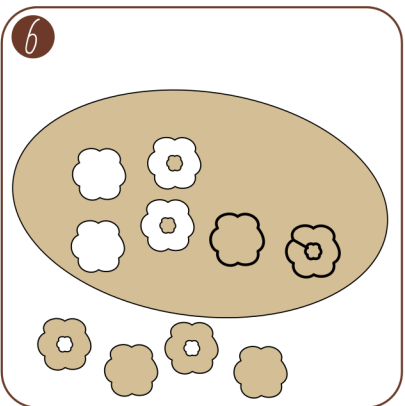
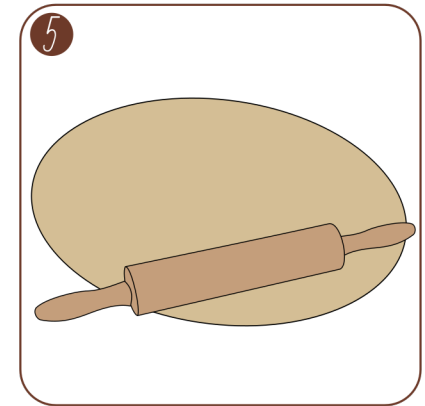
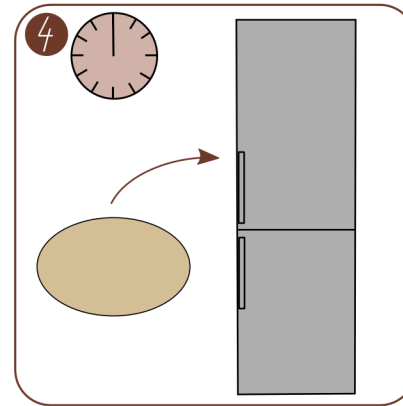
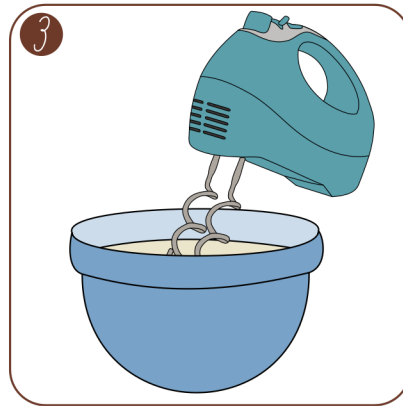
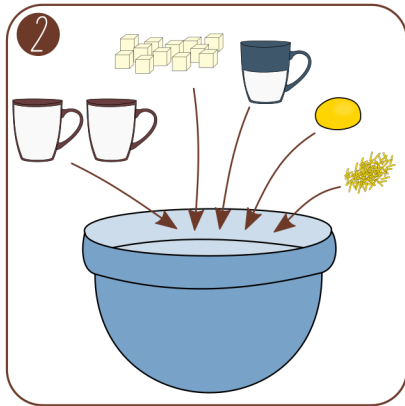
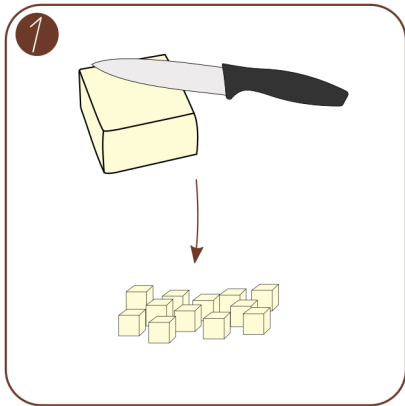
# LINECKÉ CUKROVÍ

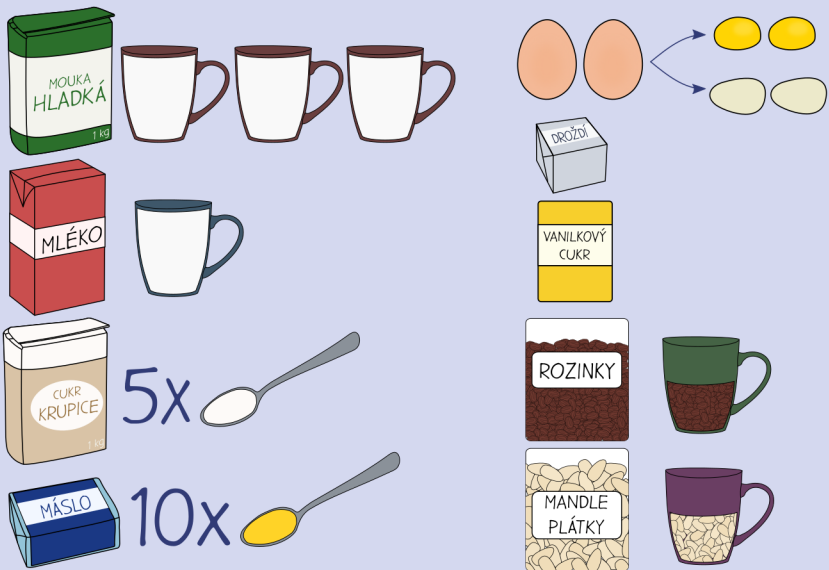


Smícháme ingredience a vypracujeme těsto, které zabalíme do mikrotenové fólie a minimálně hodinu necháme odležet v lednici. Odleželé těsto vyválíme na pomoučněném vále. Vykrájíme tvary, polovinu plné a polovinu s menším tvarem uprostřed. Tvary vyskládáme na plech vyložený pečicím papírem.

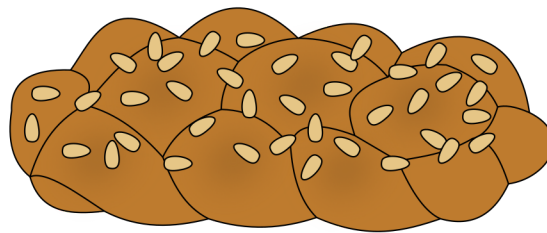
Pečeme dorůžova asi 10 minut v troubě vyhřáté na 160 °C. Upečené linecké necháme vychladnout. Poté potřeme džemem, slepíme a posypeme moučkovým cukrem.

UhoDuo.cz



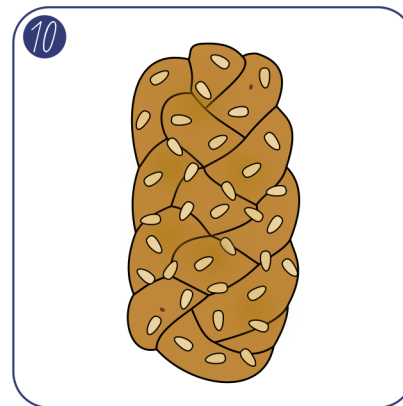
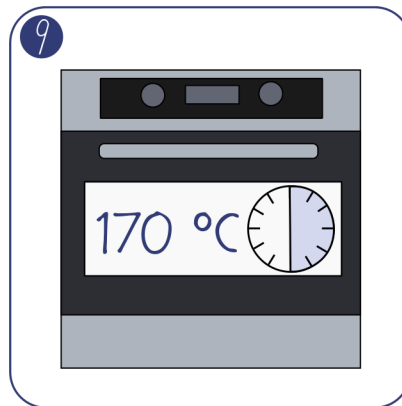
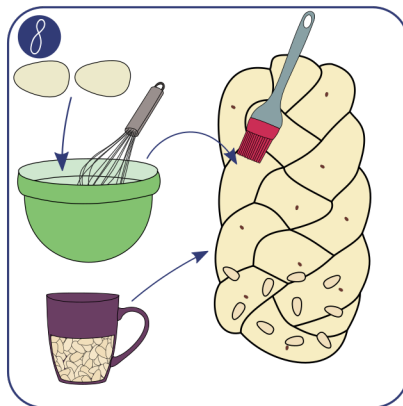
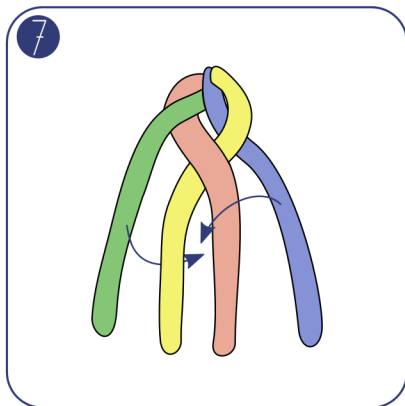
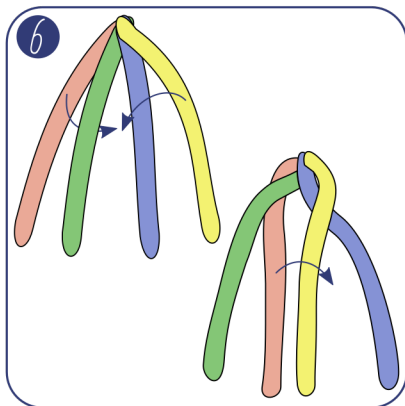
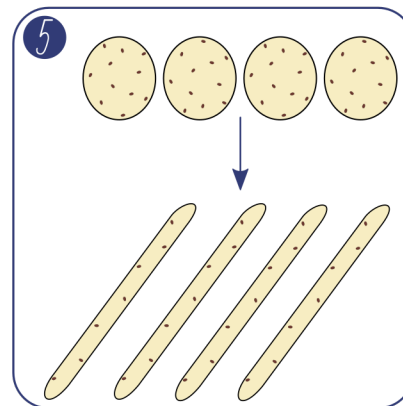
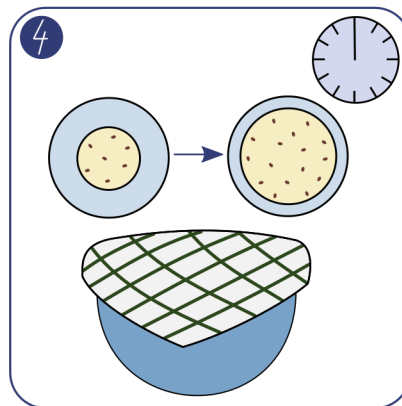
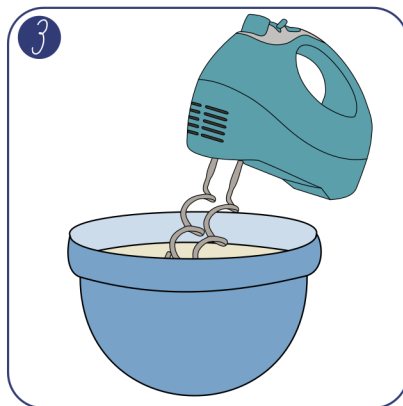
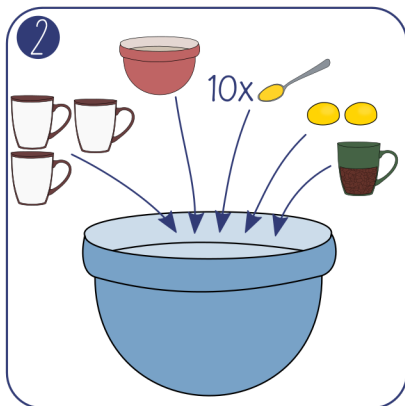
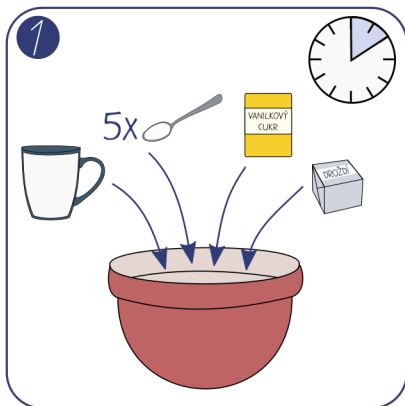


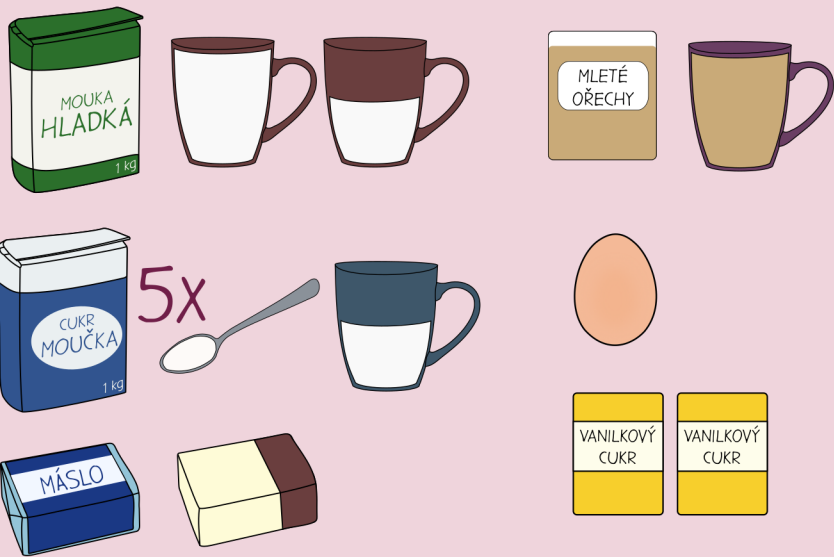
# VÁNOČKA



Necháme vzejít kvásek, který smícháme s ostatními surovinami a vypracujeme těsto. Mísu s těstem přikryjeme utěrkou a necháme hodinu kynout na teplém místě. Vykynuté těsto rozdělíme na 4 díly, ze kterých uválíme prameny a spleteme vánočku. Vánočku přendáme na plech, potřeme rozšlehaným bílkem a posypeme mandlemi. Pečeme 30 minut v troubě vyhřáté na 170 °C.

UhoDuo.cz





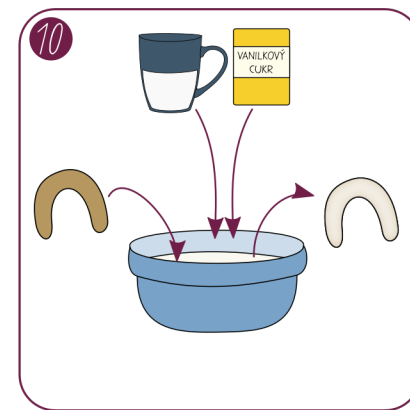
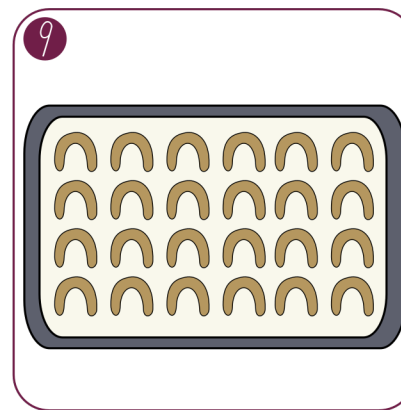
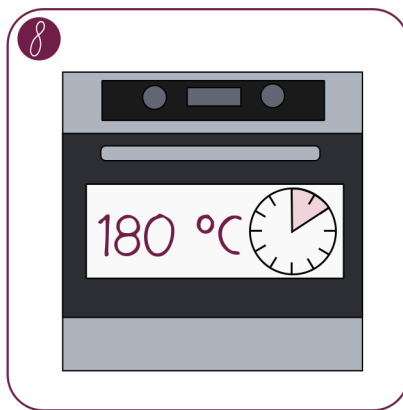
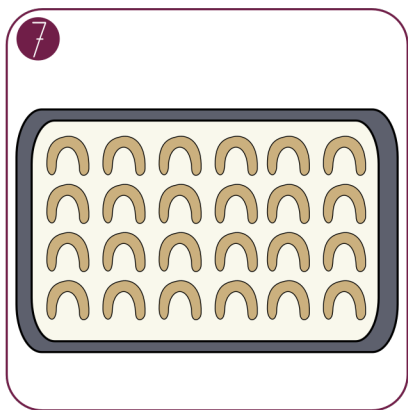
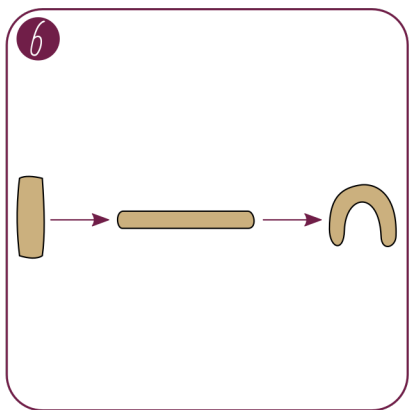
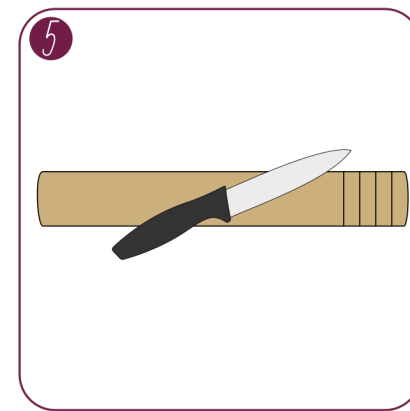
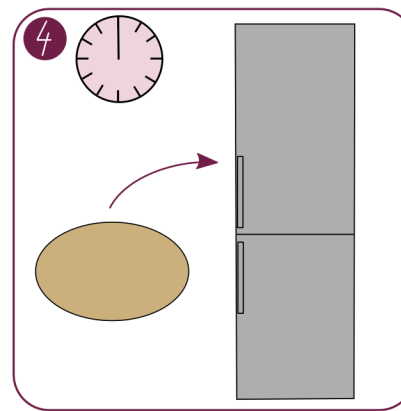
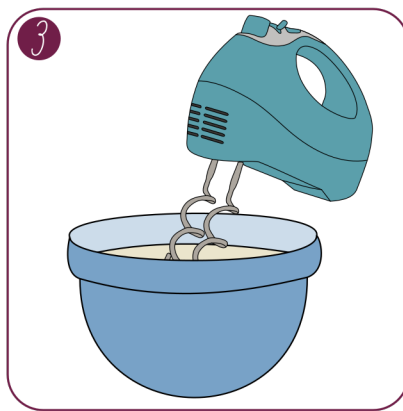
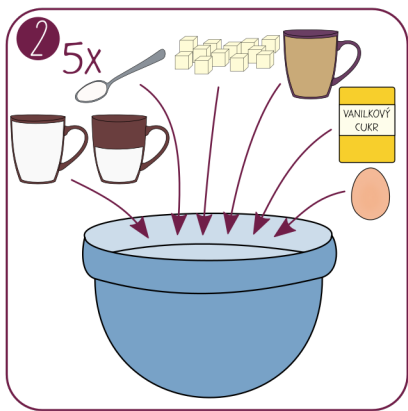
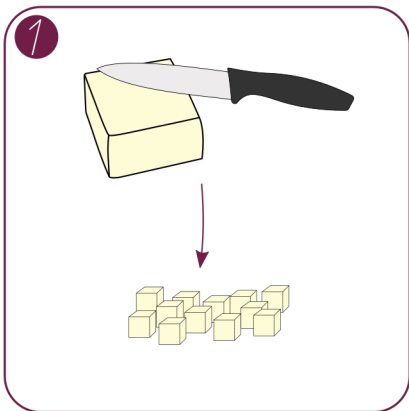
# VANILKOVÉ ROHLÍČKY



Smícháme ingredience a vypracujeme těsto, které zabalíme do mikrotenové fólie a minimálně hodinu necháme odležet v lednici. Z odleželého těsto vytvoříme váleček, který nakrájíme na menší části. Z těch vytvarujeme rohlíček. Rohlíčky vyskládáme na plech vyložený pečícím papírem.

Pečeme asi 10 minut v troubě vyhřáté na 180 °C. Ihned po upečení obalíme rohlíčky ve směsi moučkového a vanilkového cukru.

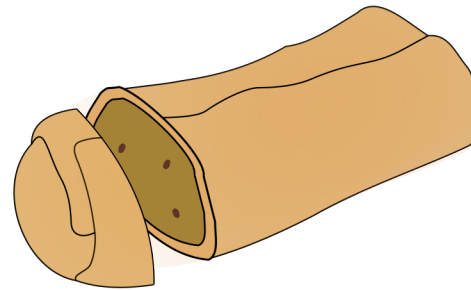
UhoDuo.cz







# ŠTRÚDL



Oloupeme a nastrouháme jablka, která smícháme s mletými ořechy, rozinkami, skořicí a vanilkovým cukrem. Listové těsto posypeme strouhankou a doprostřed přendáme jablečnou směs. Těsto zavineme a potřeme rozšlehaným vejcem. Štrúdl propíchneme vidličkou, aby se těsto moc nenafouklo. Pečeme 30 minut v troubě vyhřáté na 180 °C.

UhoDuo.cz

