



sušenková kuchařka

*Inspirativní recepty dětí a rodičů Církevní základní školy svaté Ludmily,
pobočka Opava, Slavkovská 2*



ŠETŘÍME SVÉ ZDRAVÍ

Všimli jste si někdy, kolik přidaných látek najdete v kupovaných dobrůtkách? U spousty z nich je prokázán negativní vliv na zdraví - zvláště dětí. Když budeme péct doma, víme, co naše sušenky obsahují.

ŠETŘÍME PŘÍRODU

Upečené sušenky můžeme zabalit do krabičky nebo do ubrousku. Nevznikne odpad, který se okamžitě vyhodí, nevznikají další vedlejší náklady. Snažíme se také omezit nebo zcela vynechat používání palmového oleje.



ŠETŘÍME SVÉ PENĚŽENKY

O tom, že doma upečené dobroty vyjdou finančně levněji, nemusíme psát, To už jsme si v dnešní době jistě spočítali. Říká se, že čas jsou peníze, ale na tento čas strávený s dětmi jistě budeme vzpomínat.



Markétčiny marokánky

150g ovesných vloček nebo hladké mouky; 350g oříšků; 32g sušeného ovoce; 1 Salko; 1 smetana 30%; 1 dcl mléka

Pečeme 15 minut na 180°C.



Toníkovy ovsánky

1 hrnek ovesných vloček, 1 hrnek špaldové mouky (nebo hladké), ½ hrnku třtinového cukru, ½ hrnku strouhaných vlašských nebo lískových ořechů nebo kokosu, 130g másla, 3 lžice javorového sirupu nebo

medu, 2 lžice vody, 1 a ½ lžičky jedlé sody, špetka skořice, lžička vanilkové esence, (možno přidat 4 lžice slunečnicových semínek, lněných - drcených, sezamových, dýňových semínek nebo máku)



Raw ovocné sušenky

100g slunečnicových semínek nebo ořechů, 100g rozinek nebo datlí

V mixéru rozmixujeme semena, poté přidáme rozinky. Ze vzniklé hmoty vyválíme plát a nakrájíme rádýlkem na požadované tvary nebo můžeme použít vykrajovátko.



Ořechové Emičky



190g hladké mouky, 20g mletých ořechů, 140g másla, 70g cukru moučka, vanilkový cukr, 2 žloutky

Ze všech surovin vypracujeme těsto a cca na hodinu vložíme do lednice. Pak vyválíme a vykrajujeme tvary. Pečeme v troubě cca 10 min. na 180°C.

Ovesné Filipajdy



70g špaldové hladké mouky, špetka soli, ½ čajové lžičky prášku do pečiva, 80g másla, 2 polévkové lžíce medu, 1 velké vejce, 120g ovesných vloček, 80g sušeného ovoce, 20g vlašských ořechů, 10g slunečnicových semínek.



Předehřát troubu na 170°C. Promícháme mouku se solí a práškem do pečiva. Rozpustíme máslo a přidáme med. Poté prošleháme s vejcem. Přisypeme ochucenou moku, vločky, nasekané ovoce, oříšky a semínka. Lžící spojíme v lepidlivou hmotu. Tvarujeme kuličky, mírně zploštíme. Plech vyložíme pečícím papírem, pečeme 12 - 15 minut do zezlátnutí.



Cookikačky



1 hrnek polohrubé mouky, ½ hrnku hladké mouky, 1 lžička kypřicího prášku, špetka soli, ½ hrnku třtinového cukru, 2 lžíce vanilkového cukru, nasekané ořechy, 100g nasekané čokolády, 1 vejce, 100g másla, 2 lžíce mléka

Zpracujeme a pečeme na 180°C cca 10 minut. Vytáhnout ještě když jsou sušenky měkké/ vláčné, ať nejsou tvrdé.



Amálčiny kokísky

200g másla; 100g cukr moučky; 240g hladké mouky; 200g kokosu, dva žloutky; dvě lžičce kakaa

Domácí skořicové sušenky Filipky

1 čajová lžička kypřicího prášku, 250g hladké nebo špaldové mouky, 120g cukru moučka, 100g změkklého másla, 8g skořice, 1 vejce. Předehřejeme troubu na 160°C.



Smícháme suché přísady, přimícháme máslo a vejce, pořádně promícháme. Vypracované těsto rozválíme a formičkami vykrajujeme různé tvary. Rozložíme na plech s pečícím papírem a dáme péct do předehřáté trouby. Pečeme 8 minut.



Müsli Davídky

1 hrnek ovesných vloček; 50g oříšků (mandle, vlašské, lískové aj.); ¼ hrnku brusinek; ¼ hrnku rozinek; 1 lžička skořice; 1 banán; 1 menší jablko (nebo 4 lžičky jablečného pyré)



Oříšky nasekáme a společně s vločkami pečeme ve formě vyložené pečícím papírem na 180°C asi 10 minut.

Jablečné pyré připravíme rozvařením nakrájeného a oloupaného jablka v troše vody. Banán rozmačkáme, přimícháme pyré, skořici, brusinky a rozinky. Na závěr přidáme opražené vločky a oříšky. Směs dáme do pečící nádoby vyložené pečícím papírem a udusáme. Pečeme asi 25-30 minut na 180°C.

Müsli krájíme až po vychladnutí ostrým nožem. Jednotlivé tyčinky můžeme ještě dosušit asi 10 minut v troubě na 100°C, aby byly křupavé.



Pavlíkova citronová slzička

125 g másla o pokojové teplotě, 100 g krupicového cukru, 1 vejce, nastrouhanou kůru ze 2 citronů, 1/4 lžičky prášku do pečiva, špetku soli, 100 g hladké mouky, 100 g špaldové mouky

Máslo a cukr zpracujte a zašlehejte vajíčko. Přidejte citronovou kůru, sůl, prášek do pečiva a mouku. Zpracujte těsto, zabalte do sáčku a dejte do lednice alespoň na 1 hodinu. Z těsta vykrojíme kolečka a pečeme dozlatova na 180 stupňů. Po vychladnutí ozdobíme rozpuštěnou čokoládou.



Filípkovy karobky

250g špaldové mouky, 90g kokosového cukru, 1 čajová lžička kypřicího prášku, 100g změkklého másla, 2 polévkové lžíce karobu, 1 vejce. Předehřát troubu na 160°C. Suché přísady smíchat.

Přidáme máslo, vejce a pořádně promícháme. Těsto rozválíme a vykrajujeme různé tvary. Dáme na plech s pečícím papírem. Pečeme 8 min.



Mrkvánky Kačky

200g mrkve najemno nastrouhané, 200g hladké mouky, 100g másla, 50g cukru, půl prášku do pečiva.

Vše zpracovat, vychladit, vyválet a vykrájet. Péct na 180 - 200°C cca 15 minut.





Školní stračatelky

2 a 1/4 hrnku hladké mouky, 1 lžička sody, 1/2 lžičky soli, 1 hrnek změkklého másla, 1 a 1/4 hrnku cukru krystal, 1 lžička vanilkového extraktu
2ks vejce, 2 hrnky čokoládových pecek nebo nahrubo pokrájené čokolády.

V míse smícháme mouku, sodu a sůl. V jiné míse začneme šlehat máslo až získá krémovou konzistenci.


Přidáme cukr a vanilkový extrakt a znovu zašleháme.

To samé také s vejci. Postupně vmícháme mouku se sodou a solí. Nakonec přidáme čokoládové pecky nebo čokoládu a pomocí lžice tvoříme menší kuličky Asi o velikosti pingpongového míčku. Skládáme je v rozestupech na plech vyložený pečícím papírem.

Sušenky se rozjedou proto potřebují kolem sebe mít prostor. Pečeme je 8 až 10 minut v troubě vyhřáté na 190°C , dokud sušenky nezezlátnou.



Školní ovesné sušenky



1 hrnek hladké mouky, 1 hrnek ovesných vloček, 1 hrnek kokosu, 1/2 hrnku třtinového cukru, 1/4 hrnku cukru moučka, 125 g másla lžice zlatého sirupu, nastrouhaná kůra z jednoho citronu, 1 lžička sody bikarbony, 1 lžice horké vody

Troubu rozejdeme na 170°C. V míse smícháme všechny suché ingredience včetně citronové kůry, do hrnce dáme máslo spolu se sirupem, aby se za mírné teploty rozpustilo. V hrnku smícháme vařící vodu se sodou a pak spojíme všechny ingredience. Vytvarujeme kuličky a dáme je na plech s pečícím papírem tak, aby kolem sebe měly místo. Kuličku zploštíme vidličkou, pečeme dozlatova. Trvá to zhruba 10 minut.

Tip: můžeme tvořit různé varianty, do těsta můžeme přidat kakao, jindy zase mandle nebo sušené brusinky.

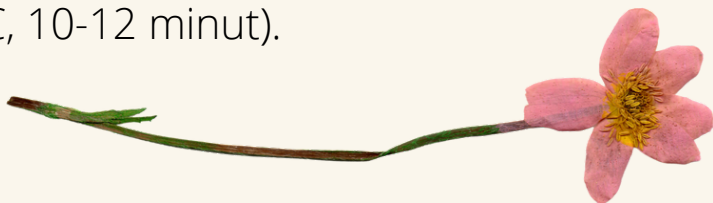


Školní máslové sušenky

750 g hladké mouky, 1 prášek do pečiva, 210 g moučkového cukru, 2 sáčky vanilkového cukru, 150 g másla, 4 vejce

Většinu mouky (trochu si necháme na podsypávání) prosijeme na vál společně s práškem do pečiva. Přidáme prosátý cukr, vanilkový cukr, na kousky pokrájené máslo, celá vejce a zpracujeme hladké těsto.

Po částech těsto rozválíme na pomoučeném vále natenko (jako na linecké cukroví). Z rozváleného těsta vykrajujeme libovolné tvary a na plechu vyloženém papírem na pečení upečeme do zrůžovění okrajů (160°C, 10-12 minut).



Twabaa- Alžírské citronové sušenky s citronovým olejem

200 g cukru krystal, 120 ml olivového oleje (půl hrnku), 1 lžice citronové kůry, 1 a půl lžičky vanilkového extraktu nebo semínka z jednoho vanilkového lusku. Nahoru 1 vejce a cukr krystal



Vyšlehejte vejce s cukrem. Během šlehání postupně přilévejte olivový olej. Do mísy poté přidejte citronovou kůru, vanilku, hladkou mouku s práškem do pečiva a vařečkou vymíchejte hladké lehce lepivé těsto.

Vyložte si plech pečícím papírem. Lžičkou naberte kousek těsta a vytvářejte na plechu hromádky těsta (těsto je poměrně lepivé, bude to chtít trochu trpělivosti). Výsledkem by měly být přibližně stejné kulaté placky na celém plechu.

Vezměte si vařečku s kulatým držadlem a sklenici s vodou. Namočte držadlo do studené vody a do každého kousku vytvarujte větší do středu díru, sušenky se při pečení trochu rozpečou.

Sušenky potřete vejcem a lehce posypejte cukrem krystal. Pečte 15 minut na 180 °C.



Andulčiny bramborky

500g mouka polohrubá a hrubá-dá se použít jakákoliv mouka, 200 g uvařených a prolisovaných brambor, 180g moučkový cukr, 120 g rozpuštěného tuku, 1/2 prášku do pečiva, 1 vanilkový cukr, 1 vejce.

Vše se zpracuje v těsto. Lžící nabíráme těsto. Vytvoříme menší placičky, které ozdobíme sušenkovým razítkem. Pečeme 180-200 °C 15 min.

Aniččiny čokísky

500g polohrubé mouky (možno i z bezlepkové mouky), 200g cukru, 2 vejce, 250g tuku (rozpuštěný), 80g nadrobno nakrájených ořechů, 1 celá čokoláda nakrájená na kousky, ½ prášku do pečiva

Zpracujeme v těsto, pečeme na 200°C cca 15 min.



Ovsíky Kačky

špetka mleté skořice, 100g cukru moučka, 1 lžička jedlé sody, 100g špaldové mouky, 110g másla, 150g vloček, 1 lžíce medu

Rozpustit med, máslo a cukr. Promíchat zbytek ingrediencí. Smíchat vše dohromady. Tvarovat na plech vyložený pečícím papírem do malých hromádek. Péct na 175°C 10 až 12 minut.





Banána sušenky

1/2 hrnku čerstvého másla (pokojová teplota), 1 hrnek cukru, 1 vejce, 1 hrnek rozmačkaných banánů (cca 2 - 4 banány), 1 lžička jedlé sody, 2 hrnky mouky, špetka soli, 1/2 lžičky mleté skořice, 1/2 lžičky mletého muškátového květu nebo

muškátového oříšku, 1/2 lžičky mletého hřebíčku (dobré jsou i bez koření), 1 hrnek ořechů (vlašské ořechy nebo čokoládové lupínky jako jemnější alternativa).

Přehřejeme troubu na 175 °C. Smícháme máslo a cukr. Přidáme vejce a mícháme. V misce smícháme rozmačkané banány a jedlou sodu. Necháme odležet po 2 minuty. Jedlá soda bude reagovat s kyselinou v banánech, sušenky tak budou krásně nadýchané. Smícháme banánovou směs s máslovou směsí. Vmícháme mouku, sůl a koření (prosít) a dobře těsto promícháme. Do těsta přidáme ořechy, chcete-li, i čokoládové lupínky. Pokládáme na plech s pečícím papírem. Pečeme 11-13 minut dozlatova.



Blabanánky

50g strouhaného kokosu, 2 zralé tuflíkaté banány, 1 lžíce citronové šťávy, 20g pufovaných jáhel či 50g ovesných vloček (pokud jsou banány větší, úměrně dosypeme vločky), hrst sušených jeřabin či rozinek



Kokos přesypeme do mixéru a mixujeme tak dlouho, dokud se z něj nezačne stávat kompaktní hmota. Následně přidáme pokrájený banán s citronovou šťávou a vše rozmixujeme dohladka. Výslednou krémovou směs přelijeme do mísy, opatrně do ní vmícháme jáhly s jeřabinami a případně dochutíme dle libosti, třeba skořicí nebo cukrem. Těsto rozdělíme na 8 dílů, ze kterých vymodelujeme kuličky. Ty přendáme na pečícím papírem vyložený plech a rukama je rozpláceme tak, aby alespoň vzdáleně připomínaly sušenky. Pečeme v troubě vyhřáté na 180 stupňů přibližně 15 minut.



Černé černínky

100 g hladké mouky, 80 g špaldové mouky, ½ prášku do pečiva, 70 g kakaa, 120 g másla, 70 g čokolády na vaření, 2 vejce, 80 g cukru

Smícháme mouku, prášek do pečiva a kakao. V hrnci rozpustíme máslo a čokoládu a přimícháme cukr a vejce. Tekutou směs nalijeme do suché směsi a vše promícháme. Na plech vytvarujeme kuličky a pečeme asi 15 min. Na 180 stupňů.



Čokofazolky

200g uvařených nebo konzervovaných červených fazolí, 1 banán, 40g proteinu, 25g kakaa, 30g ořechového másla, ½ prášku do pečiva, 2 polévkové lžíce javorového sirupu, 50g nasekaných ořechů. Pokud bychom chtěli sladší těsto, přidáme moučkový cukr.

Troubu si předehřejeme na 180 °C. Vlašské ořechy si pokrájíme na menší kousky. Všechny ostatní ingredience dáme do misky a rozmixujeme. Vmícháme ořechy a tvarujeme placičky, které dáme na pečící papír. Pečeme na 180 °C 15 minut.





Blančiny pudňáčky

125g másla, 50g cukru moučka, 2 vanilkové cukry, 50g vanilkového pudinku, 125g hladké mouky, pokud chceme mít sušenky dvou barev .- 2 polévkové lžíce kakaa

Máslo utřeme s vanilkovým a moučkovým cukrem do pěny. Postupně přidáme ostatní ingredience, těsto vložíme na půl hodiny do lednice. Tvoříme kuličky, které na plechu vyloženém pečícím papírem stlačíme pomocí vidličky do tvaru sušenky.



Borůvkové Watíky

270g hladké mouky, 1 čajová lžička prášku do pečiva, špetka soli, 152g změklého másla, 180g cukru krystal, 160g mražených borůvek (rozmražených), 1 tabulka bílé čokolády nasekané na kousky (nemusí být)



V misce smícháme mouku se solí a kypřícím práškem. Borůvky buď necháme předem rozmrazit nebo je rozmrazíme v mikrovlnce.

Elektrickým šlehačem nebo v robotu vyšleháme máslo s cukrem. Pokud chceme v sušenkách kousky borůvek přidáme k našlehané směsi. Jinak borůvky tyčovým mixérem rozmixujeme dohladka a pak teprve přidáme. Opět hmotu prošleháme.

Postupně přidáváme směs mouky k našlehané hmotě. Nakonec vmícháme kousky bílé čokolády. Pokud bylo máslo velmi měkké až rozteklé, můžeme těsto nechat asi 30 minut ztuhnout v lednici.

Pečeme při 180°C asi 10-13 minut a po vytažení z trouby ještě necháme na plechu vychladnout.

Čokoládové Markýtky

300g hladké mouky, 100g cukru moučka, ½ prášku do pečiva, 5 vrchovatých polévkových lžic kakaa, 1 vejce, 180g rozpuštěného másla.

Mouku, cukr a prášek do pečiva smícháme. Přidáme zbytek přísad. Smícháme, vyválíme na 0,5 - 1 cm a vykrajujeme nebo nakrájíme.



Amálčina máslová zvířátka

275g hladké mouky, 200g změkklého másla, 60g cukru moučka, 1 sáček vanilkového cukru.

Vytvoříme dvě těsta, vykrajujeme formičkou "tvarovanou díru" do které vložíme vykrojený stejný tvar z druhého těsta.



Čokoládové Matíky

200g hořké čokolády, 100g polohrubé mouky, 100g másla, 75g cukru (nebo i méně), 50g nasekaných ořechů, 1 vejce

Vypracujeme hmotu, na plech děláme kuličky, pečeme dokud se neroztečou cca 10 minut na 170°C.



Davčovy arašídky

113 g změkklého másla, 133 g arašídového másla, 95 g cukru (může být hnědý), 1 vanilkový cukr (nemusí být), 1 vejce, ½ čajové lžičky sody, špetka soli, 245 g hladké mouky, 100 g 70 % čokolády (nebo jiné), nasekané na kousky



Vyšleháme obě másla s cukrem do hladké hmoty, pak přidej vejce. Vedle v míse smícháme mouku, sodu, sůl a čokoládu. Suché ingredience přidáme k máslové hmotě a dobře promícháme, až se vše spojí v kompaktní těsto. Utvoříme sušenky a vyskládáme je na plech v menších odstupech. Pečeme v troubě vyhřáté na 175°C asi 10-12 minut (spíše kratší čas než delší).



Filipovy tmavušky

90g špaldové mouky, 60g jemně mletého kokosu, 1 žloutek, 100g másla, 60g třtinového cukru, 30g kakaa, špetka soli



Vše zpracujeme v těsto. Vznikne vláčný bochánek. Těsto necháme 30 minut odležet v lednici. odebíráme malé kousky a tvoříme v dlaních malé kuličky, které pokládáme na pečící papír. Každou kuličku zmáčkneme vidličkou. Pečeme asi 15 minut na 190°C.





Královské máslovky

300g másla, 200g cukru, 2 vejce, 500g mouky, 1 lžice vanilkové esence,



Smícháme máslo pokojové teploty s cukrem, přidáme vejce a vanilkovou esenci a dobře promícháme. Přidáme mouky a pokračujeme ve šlehání, když je polovina mouky vmíchaná, pokračujeme ručně. Necháme těsto hodinu odpočívat v lednici pokryté fólií. Předehřejeme troubu na 180°C. Těsto vložíme mezi dva kusy dvě fólie a pomocí válečku vytvoříme plát silný půl centimetru. Sušenky nakrájíme rádýlkem nebo vykrojíme. Pečeme na pečícím papírem 15 - 20 minut do zlatova, ale aby zůstaly měkké.



Laifertovic kukísky duo

Špetka soli, 2 vejce, 1 prášek do pečiva, 100g čokolády na vaření nebo i bílé čokolády, 250g cukru krystal, 300g hladké mouky, 300g vlašských sekaných ořechů, 250g tuku.

Heru rozpustíme a utřeme s cukrem. Přidáme vejce, mouku, ostatní přísady a nakrájenou čokoládu. Vznikne velmi hustá hmota. Troubu předehřejeme na 170°C. Plech vyložíme pečícím papírem, pomocí dvou lžiček uděláme kopečky, ze kterých vzniknou placičky. Kopečky posypeme najemno nastrohanými ořechy a čokoládou. Pečeme 15 minut do zlatohněda.





Markétčiny máslejdy s příchutí

140g cukru moučky, 350g hladké mouky, 1 čajová lžička jedlé sody, 200g tuku, 1 vejce, 200g brusinek, 140g nadrobno nasekaných oříšků, 1 polévková lžíce vanilkového sirupu, špetka soli.

Z těsta vytvarujeme válečky o průměru cca 3 cm, které dáme alespoň na hodinu do mrazničky. Poté nakrájíme na 1 cm hrubá kolečka a vložíme na plech s pečícím papírem. Pečeme asi 10 - 12 min. na 170°C.



Matcha mandlovky

100g másla, 100g cukru moučka, 1 žloutek, $\frac{3}{4}$ hrnku hladké mouky, $\frac{1}{2}$ lžičky soli, 100g mandlí, 2 lžičky matcha čaje, cukr krystal na obalení

Nejlépe v robotu utřeme máslo s moučkovým cukrem do světlé nadýchané pěny. Přidáme žloutek. Prosejeme mouku, sůl, mandle a čaj matcha do středně velké misky, aby ve směsi nebyly hrudky. Vsypeme najednou do robotu a promícháme s máslovou směsí, aby vznikla hrouda těsta. Těsto vyklopíme na kus fólie a její pomocí vytvarujeme do válečku o průměru asi 5 cm. Ve fólii dáme nejméně na 40 minut na mrazák. Mezitím přehřejte troubu na 180 °C a plech vyložíme pečícím papírem. Váleček těsta rozbalíme a obalíme ho v cukru krystal. Velmi ostrým nožem krájíme z těsta plátky a klademe je na plech. Pečeme asi 9 minut, až zezlátanou.





Skořicové mandlíky

50 g másla, 50 g mletých mandlí, 50 g moučkového cukru, 1 ks vanilkový cukr, 180 g hladké mouky, 1/2 lžičky skořice, 1 lžička prášku do pečiva

Z těsta vytvarujeme kuličky a pečeme na 180 stupňů dozlatova.



Adélčiny koka sušenky



100 g hladká mouka, 60 g strouhaný kokos, 100 g máslo - změkklé při pokojové teplotě, 1 žloutek, 60 g krupicový cukr, 1,5 lžice tmavé kakao - tmavé, 1/2 lžička vanilková pasta - nebo vanilkový cukr, 1/4 lžička jedlá soda

Změkklé máslo vyšleháme s krupicovým cukrem a žloutkem. Přidáme mouku smíchanou s jedlou sodou, kokos, kakao a vanilku. Suroviny nejprve promícháme vařečkou v míse, poté směs vyklopíme na pracovní plochu a rukama zpracujeme v měkké celistvé těsto. Odebíráme stejně velké kousky, každý mezi dlaněmi uválíme do kuličky velké zhruba 2 cm. Kuličku mírně zploštíme a položíme na plech vyložený pečicím papírem. Vidličkou každou kuličku zmáčkneme ještě víc, na povrchu každé sušenky tak vytvoříme vzorek několika souběžných čar. Dáme péct do trouby předehřáté na 170 °C (horní a dolní ohřev) po dobu 10 minut.





Ovesné kakaovky

230 g změkklého másla , $\frac{3}{4}$ hrnku cukru, 2 vejce, 1 a $\frac{1}{2}$ hrnku hladké mouky, $\frac{1}{2}$ hrnku kakaa, 1 čajová lžička sody, 3-4 hrnky jemných ovesných vloček, špetka soli

Vyšleháme máslo s cukrem do hladké hmoty, pak přidáme vejce. Vedle v míse smícháme mouku, kakao, sodu, sůl a vločky. Suché ingredience přidáme k máslové hmotě a dobře promícháme, až se vše spojí v kompaktní těsto. Utvoříme sušenky a vyskládáme je na plech v menších odstupech. Pečeme v troubě vyhřáté na 170°C asi 11-12 minut (spíše kratší čas než delší).



Ovesné sušenky Agi

113 g změkklého másla, 100 g bílého cukru krupice, 100 g hnědého cukru, 2 vejce, 360 g hladké mouky, 160 g jemných ovesných vloček, 1 čajová lžička sody, 1 čajová lžička prášku do pečiva, špetka soli, 50-100 g nasekané hořké čokolády 70%

V míse nebo v robotu vyšleháme máslo s oběma cukry. Do vyšlehané hmoty zašleháme obě vejce. Vedle v misce smícháme všechny ostatní ingredience. Smíchané ingredience přidáme k vyšlehané hmotě a vypracujeme soudržné těsto. Z těsta tvarujeme kuličky, které klademe na plech vyložený pečícím papírem a rukou zmáčkne dolů. Pečeme ve vyhřáté troubě na 175 °C asi 9 -11 min.





Srdíčkové řepíky

Na cca 40ks sušenek (dle velikosti vykrajovátko):
130g uvařené červené řepy
100g másla
50g krystalového cukru
220g hladké mouky (používám špaldovou, lze ale i klasiku)

Uvařenou červenou řepu jemně nastrouháme a pak pomixujeme. Přidáme změkklé máslo, cukr a mouku a vypracujeme vláčné těsto. Podle potřeby přidáme mouku. Vyválíme plát silný 5 mm a vykrajujeme tvary. Těsto při pečení nenabude. Pečeme ve vyhřáté troubě na 180 stupňů asi 7 minut (aby sušenky zůstaly krásně růžové).



Pájovy karamelky

200g másla,
100g moučkového cukru,
1 žloutek, 100g hladké mouky,
80g špaldové mouky



Z těsta vytvarujeme kuličky, obalíme v bílku a nasekaných lískových oříšcích. Pečeme na 180 stupňů dozlatova. Vychladlé pocákáme karamellem.

Karamel:

250 g cukru necháme pomalu rozpustit, postupně přimícháme 50 g másla a 200 ml šlehačky. Vzniklý karamel nalijeme do skleničky a uchovááme v lednici (dokud se nesní). Můžeme přidat do krémů, na palačinky, sušenky....



Rířovy crincles



60g rozinek, 40ml rumu, 50g másla, 200g hořké čokolády, 2 velká vejce, 60g cukru krupice, 100g hladké mouky, ½ lžičky jedlé sody, špetka soli; na obalení 100g cukru krupice a 100g cukru moučky

Rozinky namočíme do rumu pár hodin předem, poté posekáme na drobno. Máslo a čokoládu rozpustíme ve vodní lázni. Vejce a krupicový cukr vyšleháme cca 5 min v robotu do husté pěny, mouku smícháme se sodou a solí. Do rozpuštěné čokolády zapracujeme rozinky včetně zbylého, nevsáknutého alkoholu. Tenkým proudem pomalu vléváme rozpuštěnou čokoládu k vaječné pěně - kuchyňský robot máme puštěný na nejnižších otáčkách. Na závěr po lžících přidáváme mouku. Těsto zakryjeme fólií a necháme dvě hodiny v lednici. Poté lžičkou odebíráme hmotu o velikosti vlašského ořechu a vhodíme do krupicového cukru. Vytvarujeme kuličku cca 2 cm velkou. A následně obalujeme v moučkovém cukru. Vkládáme na plech v rozmezí 5 cm. Pečeme na 160°C asi 10 minut.



Niva hrudky

115g nivy, 100g másla, 180g hladké mouky, ⅓ prášku do pečiva, 1 vejce, špetka soli, ½ čajové lžičky mleté sladké papriky



Nivu a máslo nastroháme nahrubo, vše zpracujeme v těsto. Na plech vyložený pečícím papírem klademe hrudky, případně můžeme vyválet a vykrajovat tvary. Pečeme na 180°C.





Čokoládové dýchánky

113 g másla, ½ hrnku cukru krupice, 1 vejce, 1 a ½ hrnku hladké mouky, ⅓ hrnku kakaa, ½ čajové lžičky prášku do pečiva, ½ lžičky sody, špetka soli.

Utřeme máslo s cukrem, přidáme vejce a vmícháme do směsi. Pak přidáme zbylé ingredience a vše důkladně promícháme. Na plech tvoříme hrudky (lžícemi nebo naběračkou na zmrzlinu) v 3 cm odstupech a pečeme 11-12 minut na 175 °C.



Ňamka špenátky

100g másla, 100g čerstvého špenátu, 2 vejce, 370g hladké mouky, 120 - 150g cukru krupice (podle chuti)

Ponorným mixérem rozmixujeme špenát, pak přidáme našlehaná vejce s cukrem a ostatní přísady. Pokud je těsto řídké, přidáme více mouky. Tvarujeme kuličky, které na plechu vyloženém pečícím papírem lehce vidličkou zmáčkne. Pečeme asi 10 minut na 180°C.





Agnesčiny lučinky

113 g změkklého másla, 44 g lučiny (nebo jiného čerstvého sýra)Ů, 100-150 g cukru (část může být hnědý cukr), 1 velké vejce, 1 vanilkový cukr (nemusí být), 280 g hladké mouky, 2 čajové lžičky škrobu, 1 čajová lžička sody, 100 g 70 % čokolády, nasekané na kousky, špetka soli

Vyšleháme máslo s lučinou, cukrem a vejcem, dokud se hmota krásně nespojí (asi 5 minut v robotu). Přidáme mouku, škrob, sodu, sůl a čokoládu a mícháme až dostaneme kompaktní hmotu. Těsto zabalíme do folie nebo dáme do misky s víkem a necháme minimálně 2 hodiny (ale klidně až 5 dní) v lednici. Když se těsto odleží, rozejdeme troubu na 175 °C. Těsto necháme povolit při pokojové teplotě asi 15 minut. Pak tvoříme kuličky, které klademe na plech v odstupech. Kuličky na plechu vždy trochu zmáčkeme.. Pečeme 8-9 minut. Sušenky se budou zdát nedopečené, ale na plechu ještě dojdou. Určitě nepečeme více než 10 minut.



Maruščiny tvarohové furtžerky

500 g tvarohu, 500 g polohrubé mouky, 250g tuku, 1 lžička soli, vejce (na potřetí těsta) na posyp slunečnicová semínka a mletá sladká paprika



Z ingrediencí vypracujeme těsto a necháme v lednici 1 den uležet. Vyválíme plát cca 3 mm přímo na pečícím papíru a potřeme vejcem, posypeme slunečnicí a paprikou a dvojrádlem vykrájíme čtverce. Pečeme v troubě na 200°C dozlatova.





NAŠE
ŠKOLNÍ
PEKAŘSTVÍ

*Moje
recepty*

A large rectangular area of the page is filled with horizontal blue lines, providing a space for writing recipes.



NAŠE
ŠKOLNÍ
PEKAŘSTVÍ

*Moje
recepty*

A large area of white paper with horizontal blue lines, intended for writing recipes.



NAŠE
ŠKOLNÍ
PEKAŘSTVÍ

*Moje
recepty*