

Kokosky

Ingredience:

14 dkg cukru

14 dkg kokosu

2 celá vejce



Postup:

Všechny ingredience smíchejte a na plechu tvořte malé kopečky, které dejte péct.

Mrkvové cukroví

Ingredience:

350 g polohrubé mouky

150 g najemno nastrohané mrkve

250 g ztuženého tuku

prášek do pečiva

moučkový a vanilkový cukr na obalení



Postup:

Z uvedených ingrediencí zpracujeme těsto, které na vále rozválíme a vytvarujeme různé tvary. Upečeme v mírně vyhřáté troubě na plechu vyloženém pečícím papírem. Horké pečivo obalujeme v práškovém a vanilkovém cukru.

Šlehačkové cukroví

Ingredience:

500 g polohrubé mouky

2,5 dl šlehačky

250 g ztuženého tuku

moučkový cukr na obalení



Postup:

Smetanu ušleháme, přidáme mouku a změkklý tuk a vypracujeme těsto. Těsto rozválíme na pomoučeném válu. Z vyváleného těsta vykrajujeme formičkami různé menší tvary. Položíme je na plech vyložený pečícím papírem a pečeme několik minut v troubě vyhřáté na 150°C. Teplé cukroví obalíme v moučkovém cukru.

Burisonové kuličky

Ingredience:

1/8 másla

3 balíčky karamel

1 balíček burisonů



autor: eva febova

toprecepty.cz

Postup:

Ve vodní lázni rozpustíme máslo a v něm karamely do hladké mouky. Do směsi řádně zamícháme burisony a tvoříme kuličky, které necháme na alobalu zaschnout.