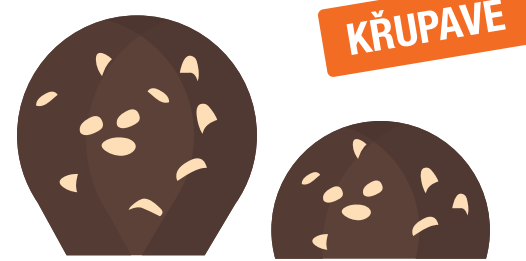


Cukroví hotové za dvě hodiny

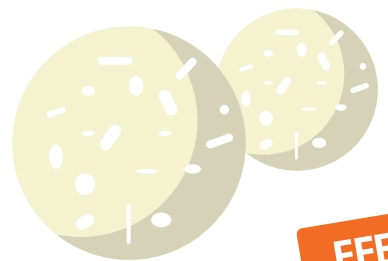
CUKROVÍ

Čokohrudky



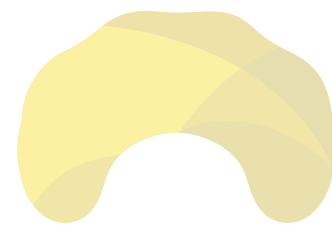
KŘUPAVÉ

Kokosové kuličky



EFEKTNÍ

Vanilkové jablečné rohlíčky



VLÁČNÉ

Slané tyčinky se sýrem



PIKANTNÍ

Pracny



TRADIČNÍ

NÁKUPNÍ SEZNAM

Hladká mouka 900 g



Hrubá mouka 200 g



Neslazené burisony 50 g



Moučkový cukr 350 g



Máslo 380 g



Hera 450 g



Droždí 15 g



Vejce 5ks



Strouhaný sýr (200 g)



Salko (1 plechovka)



Mléko (stačí na 4 lžice)



Olej (ideálně kokosový) 1 lžička



Mléčná čokoláda 200 g



Strouhaný kokos 150 g



Mleté ořechy 250 g



Kakao (7 lžic)



Kypřicí prášek do pečiva 1ks



Vanilkový cukr 2 ks



Jablko 1 ks



Citronová kůra



Skořice mletá



Hřebíček



Sůl



Kmín



VANILKOVÉ
JABLEČNÉ
ROHLÍČKY

těsto 10 min

nechat odpočinout 30 min

tvarování rohlíčků 15 min

pečení při 180°C | 15 min

SLANÉ TYČINKY
SE SÝREM

příprava kvásku 5 min

nechat kvasit 30 min

těsto 5 min

krájení tyčinek 5 min

pečení při 180°C | 5 min

KOKOSOVÉ
KULIČKY

těsto 5 min

vytvoření kuliček 10 min

chlazení 1 hodina

PRACNY

těsto 10 min

nechat odpočinout 1 hodina

vykrajování 10 min

pečení při 150°C | 15 min

ČOKOHRUDKY

těsto 10 min

vytvoření čokohrudek 10 min

chlazení 1 hodina

Minuty

10

20

30

40

50

60

70

80

90

100

110

120

Jak?
v kuchyni

Jakvkuchyni.cz