

TLAČENÉ MARCIPÁN-AMARETTO CUKROVÍ

Je jednoduché, rychlé a dobré. Kromě klasického cukroví je nováčkem tento rok tento recept.

Ingredience:

- 100g marcipánu
- 120g másla / hery (změklé)
- 100g cukru
- 1 vejce (střední velikost, v pokojové teplotě)
- 250g hladké mouky
- 1/2 sáčku vanilkového pudinku
- 1 PL Amaretta

Postup:

1. Předehřejte troubu na 170°C.
2. Pomocí ručního mixéru utřete dohladka změklé máslo s cukrem.
3. Přidejte na malé kostičky nakrájený marcipán a poté i vejce. Šlehejte dál dohladka.
4. Přidejte mouku a pudink, došlehejte a vytvoří se vám těsto ve formě drobných kuliček.
5. Nakonec zašlehejte Amaretto a rukou pak těsto krátce zpracujte na celý kus těsta.
6. Přikryjte a nechte aspoň 30min odpočinout v lednici.
7. Těsto vložte do [cookie presseru](#), zvolte motiv a vytlačte sušenky na plech vyložený peč.papírem, popřípadě posypte barevným či jiným sypáním.
8. Cukroví dejte péct na 10-12min.

RAW FERRERO ROCHER

Jsou Vánoce, to víme :) Kromě klasického cukroví, jsem kvůli rychlosti a pohodě, a i v neposlední řadě – zdraví, zvolila RAW recept. V tomto případě Ferrero Rocher. Jak už jsem psala, je to jednoduché, rychlé a i zdravější než klasické cukroví.

Ingredience (cca 44 kuliček):

300g + 100g celých lískových oříšků

4 lžíce kakaa

6 lžic javorového sirupu

1/4 lžičky soli

lžička vanilkového extraktu (popřípadě lusk vanilky nebo vanilkové aroma)

nasekané lískové ořechy na obalení

Postup:

1. 300g ořechů rozmixujte v mixéru na co nejjemnější „mouku“.
2. Vše, kromě lískových ořechů na obalení, uhnětejte v homogenní hmotu.
3. Odeberte kousek z těsta, vyválejte z něj v ruce pevnou kuličku a do ní zasadte jeden celý oříšek. Znovu vyválejte v hladkou kuličku, obalte v nasekaných oříšcích a opakujte, dokud těsto nespoteřebujete.