



Sladkosti a slanosti





Arašídové sušenky

- 150 g arašídového másla
- 140 g klasického nesoleného studeného másla
- 275 g hladké mouky (může být i špaldová nebo pšeničná)
- 100 g cukru krupice (může být i třtinový)
- 1 celé vejce
- 1 žloutek
- 2 lžice mléka
- špetka soli

Mouku prosejte do mísy a zapracujte do ní všechny ostatní ingredience. Vypracujte vláčné těsto, které dejte odpočinout do ledničky na půl hodinky. Poté těsto vyválejte na placku o síle cca 3 mm a vykrajujte libovolné tvary. S arašídovým těstem se hůře pracuje, takže klidně do ledničky těsto uložte ve tvaru pravidelného válečku a poté z něj krájejte kolečka. Vykrájené sušenky na plech skládejte s většími rozestupy, alespoň 5 cm, pečením lehce nabudou.

Dejte péct do trouby předehřáté na 170 °C a pečte cca 10 minut, jakmile začnou chytat barvu (zlátnout), plech z trouby vyndejte. Když je necháte v troubě zezlátnout úplně, budou pak tvrdší.

Arašídové sušenky se báječně hodí i ke slepování, slepovat můžete oblíbeným krémem nebo čokoládovou pomazánkou, klidně i marmeládou. Super jsou polévané čokoládou.

Skladujte ve vzduchotěsné nádobě, takto vydrží minimálně měsíc, ale i čtvrt roku, když na ně nebude pražit sluníčko a povede se vám je hned nesníst.

příprava 1 h • množství 40–50 ks • spotřeba 1 měsíc





Domáci želé bonbonky

300 ml ovocné šťávy
1 velká lžice agaru (8–10 g)
dle chuti cukr nebo med
šťáva z půlky limetky
přidat můžete i jakékoliv koření – vanilku, skořici, kardamom,
levanduli, šerfík, ...

Jako ovocnou šťávu můžete použít džus, sirup s vodou nebo klidně rozmixované ovoce. Šťávu dejte do kastrůlku a zahřejte, nasypete agar, šťávu z půlky limetky, a pokud chcete, dejte i cukr. Promíchejte a na mírném plameni povařte cca 2 minuty. Poté stáhněte z plotýnky a nalijte buď do formiček, nebo na pekáček. Po vystydnutí přendejte do lednice a nechte min. 2 hodiny zcela zatuhnout. Pokud budete lít do formiček, nejdříve je lehce vymažte kokosovým olejem, aby pak šlo želé dobře vyklopit. U pekáčku to netřeba, tam ho jen vyloupnete a nakrájíte na kostičky nebo vykrajovátkem vykrajíte libovolné tvary. Ať už budete želé lít do formiček, nebo na pekáček, vždy dávejte tenkou vrstvu, přibližně 0,5 cm.

Želé bonbonky skladujte v lednici v uzavíratelné nádobě a spotřebujte do dvou týdnů.

příprava 20 min • množství cca 30–50 bonbonů • spotřeba 2 týdny





Grissini – chlebové tyčinky s rozmarýnem

400 g hladké mouky
20 g droždí
250 ml teplé vody
6 lžic oleje
1 lžice rozmarýnu
1 lžička soli
špetka cukru

Z droždí, teplé vody, cukru a jedné lžice mouky si nejprve udělejte kvásek. Než kvásek vzejde, prosejte zbylou mouku a smíchejte ji se solí a rozmarýnem. Pak přidejte vzešlý kvásek a nakonec olej a vypracujte vláčné těsto. Z těsta udělejte bochánek, který lehce poprášíte v míse moukou a dáte na teplé místo vykynout. Po hodině by mělo být těsto už dvojnásobné. Teď jej rozkrájejte na několik částí, z kterých vyválíte dlouhé tyčinky. Vyválené tyčinky nechte na plechu ještě 30 minut odpočívat, mezitím si už můžete zapnout troubu na 200 °C. Po půlhodině tyčinky dejte do trouby a pečte 20–30 min, dokud nebudou zlatavé a křupavé. V uzavíratelné nádobě vám pak vydrží cca dva měsíce.

*příprava 1 h + kynutí • množství cca 30–50 ks •
spotřeba 1–2 měsíce*

