

### **Vanilkové rohlíčky**

Suroviny: 560g hladké mouky, 420g másla (nebo Hery), 140g moučkového cukru, 1 celé vejce, 200g mletých mandlí

Na obalení: moučkový cukr, vanilkový cukr

Postup: Těsto zpracujeme a necháme odležet v chladu (např. 2 dny). Z těsta rolujeme válečky, které stočíme do tvaru rohlíčku a pečeme ve vyhřáté troubě na 180°C asi 15-20min. Ještě horké obalujeme v moučkovém cukru s vanilkovým cukrem.

### **Perníčky**

Suroviny: 210g hladké mouky, 80g moučkového cukru, 30g medu (větší lžíce), 50g másla (nebo Hery), 1 celé vejce, ½ lžičky jedlé sody, ½ lžičky mletého perníkového koření, ½ lžičky skořice.

Poleva: 1 bílek, moučkový cukr

Postup: Těsto zpracujeme a necháme krátce odležet (můžeme zpracovávat také ihned). Těsto vyválíme asi na 3mm a vykrajujeme. Pečeme ve vyhřáté troubě na 180°C asi 10min (perníčky dotvrdnou na plechu). Na polevu rozšleháme 1 bílek a moučkový cukr – přidáváme dle potřeby tak, aby vznikla lehce tekutá poleva. Zdobíme odstříhnutým sáčkem nebo zdobičkou.

*Doporučení: Vánoční cukroví pečeme na plechu vyloženém pečícím papírem.*