



BEZLEPKOVÁ SAMOKYPŘÍČÍ SMĚS NA PEČENÍ BISCUITS & COOKIES

JEDNODUCHÉ A OSVĚDČENÉ RECEPTY
NA VÁNOČNÍ CUKROVÍ, SUŠENKY A COOKIES

Uvidíte někde krásnou fotografii sušenek nebo ochutnáte u kamarádky nový druh cukroví a už Vás svrbí ruce? Pak neváhejte, vytáhněte ze skříňky váleček, na stůl vysypte formičky a vykrajovátka a pusťte se do toho! Tahle chvíle je jen vaše. S našimi recepty a směsí **BISCUITS & COOKIES** si můžete být jistí, že výsledek vašeho snažení potěší Vás i Vaše blízké. Základní recepty si navíc můžete obměňovat podle svých chutí a fantazie a vytvářet tak zbrusu nové druhy. Tak šup šup, dejte se do práce!



OBSAH

VANILKOVÉ ROHLÍČKY	4
LINECKÁ KOLEČKA	5
MEDOVÉ KROUŽKY	6
SÁDLOVÉ KAROBKY	7
ČOKOLÁDOVÁ KOLEČKA S MANDLÍ	8
PERNÍČKY	9
VÁNOČNÍ JOGURŤÁČKY	10
PLNĚNÉ OŘECHY	11
MANDLOVÉ OVÁLKY	12
VINNÉ HVĚZDIČKY	13
KOKOSOVO-MEDOVÉ PRACNY	14
ZÁKLADNÍ MÁSLOVÉ SUŠENKY	15
COOKIES	16
VIZITKY EXTERNÍCH AUTOREK	17

VANILKOVÉ ROHLÍČKY

Autor: ADVENI

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Malé, velké, tlusté, tenké – co rodina, to specifický tvar a velikost vanilkových rohlíčků. Jedno je však jisté, jejich jemná chuť a sladké vůni vanilky odolá jen málokdo a tak na vánočním stole zkrátka nemohou chybět.

Ingredience

- 200 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES
- 145 g másla
- 70 g jemně mletých slunečnicových semínek
- 1 vejce XL nebo 2 vejce M
- 30 g moučkového cukru
- 1 „střídmá“ čajová lžička guarové gumy
- 1 čajová lžička sušené citrónové kůry (jemně mleté)

Pracovní postup

1. Nejprve si připravíme slunečnicová semínka. Je důležité, aby byla umletá skutečně najemno. Ideální pro tyto účely je vysoce výkonný kuchyňský mixér typu Vitamix či levnější Nutribullet. Stejně dobře však poslouží i ruční mlýnek na kávu. Ta trocha námahy stojí za to, semínka propůjčí rohlíčkům lahodnou vláčnost a zaručí delší trvanlivost.
2. Směs BISCUITS & COOKIES smícháme s moučkovým cukrem a prosejeme na vál. Přidáme mletá slunečnicová semínka, guarovou gumu a strouhanou citrónovou kůru a zlehka promícháme.
3. Poté do sypké směsi zapracujeme máslo a vejce. Hněteme, dokud se všechny přísady nespojí v hladké těsto (pro usnadnění práce můžeme použít též kuchyňský robot).
4. Těsto zabalíme do potravinářské fólie a uložíme do chladničky. Necháme odpočinout alespoň 15 minut, nejlépe však do druhého dne. Poté z těsta odkrajujeme malé kousky a rukama tvoříme rohlíčky, které klademe na plech vyložený pečicím papírem v dostatečné vzdálenosti od sebe. Je možné použít též formičky na rohlíčky.
5. Cukroví pečeme v troubě vyhřáté na 170 °C po dobu cca 10 minut.

Z této várky upečeme 70 rohlíčků.



LINECKÁ KOLEČKA

Autor: ADVENI

✔ Bez lepku ✔ Bez sóji

Obyvatelé Linze o nich dost možná nikdy neslyšeli. To však nic nemění na skutečnosti, že linecká kolečka patří v Čechách k nejoblíbenějším druhům vánočního cukroví. A nejen vánočního, vždyť linecké se pečou i na Velikonoce a v některých rodinách prostě jen tak.

Ingredience

- 200 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES
- 100 g másla
- 50 g moučkového cukru
- 1 větší vejce
- 2 g citronové kůry
- 2 ml citronové šťávy
- marmeláda na slepení
- moučkový cukr na obalení

Pracovní postup

1. Směs BISCUITS & COOKIES smícháme s moučkovým cukrem a prosejeme na vál. Přidáme strouhanou citronovou kůru a zlehka promícháme.
2. Poté do sypké směsi zapracujeme máslo, vejce a citronovou šťávu. Hněteme, dokud se všechny přísady nespojí v hladké těsto (pro usnadnění práce můžeme použít též kuchyňský robot).
3. Těsto zabalíme do potravinářské fólie a uložíme do chladničky. Necháme odpočinout alespoň 2 hodiny, nejlépe však do druhého dne. Poté těsto vyválíme na tloušťku cca 3 mm a vykrajujeme kolečka – polovinu s otvorem a polovinu bez otvoru. Kolečka rovnáme na plech vyložený pečicím papírem a pečeme v troubě vyhřáté na 170 °C po dobu cca 10 minut.
4. Vychladlá kolečka slepujeme marmeládou a obalujeme v moučkovém cukru.

Z této várky upečeme 80 koleček, tedy po slepení dostaneme 40 kousků cukroví.



MEDOVÉ KROUŽKY

Autor: Helena Vybíralová**

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Milujete chuť perníkového koření? Nedáte dopustit na med? Láká vás víc karob než kakao? Pak máte hned tři pádné důvody, proč vyzkoušet tyto medové kroužky. Ten čtvrtý a nejdůležitější ovšem je, že se jedná o mimořádně dobré cukroví, které vás jen tak neomrzí. Posypku si zvolte dle svých preferencí – my doporučujeme kokos či vlašské ořechy, ale skvělou službu vám prokážou např. i sezamová semínka. Čokoládová poleva na závěr je čistě dobrovolná.

Ingredience

- 350 g Bezlepkové samokypřící směsi BISCUITS & COOKIES
- 150 g medu
- 100 g másla nebo Hery
- 10 g karobového prášku
- 1 lžička perníkového koření
- 1 vanilkový cukr
- 1 žloutek
- 1 celé vejce na potřetí sekané vlašské ořechy nebo mletý kokos na posypání

Čokoládová poleva

- 130 g čokolády na vaření
- 120 g ztuženého tuku (nebo másla či kokosového oleje)

Pracovní postup

1. Z uvedených surovin vypracujeme těsto. Necháme v chladu 2 hodiny odpočinout.
2. Vyválíme delší válečky, z nichž krájíme kousky, které stáčíme do kroužků.
3. Položíme na plech vyložený pečicím papírem.
4. Potřeme rozšlehaným vejcem a posypeme sekanými ořechy nebo kokosem.
5. Pečeme v troubě vyhřáté na 170 °C dozlatova.
6. Vychladlé kroužky postříkáme čokoládovou polevou.

Postup přípravy polevy

1. Nalámanou čokoládu a pokrájený tuk zvolna rozehevujeme ve vodní lázni. Voda nesmí vřít.
2. Metličkou mícháme.
3. Cukroví namáčíme do vlažné polevy (25–30 °C).

Z této várky upečeme 65 kroužků.



SÁDLOVÉ KAROBKY

Autor: Helena Vybíralová**

✔ Bez lepku ✔ Bez sóji ✔ Bez mléka ✔ Bez vajec.

Sádlové cukroví bylo dlouho opomíjeno, ale v posledních letech, kdy se řada hospodynek vrací k osvědčeným receptům svých maminek a babiček, si opět hledá svou cestu na výsluní. Minimum ingrediencí i času nutného k přípravě a odležení z něj dělají ideálního kandidáta na tzv. „last minute“ pečení. Nás si navíc získalo svou křehkostí a jemnou (nepřeslazenou) chutí. Variantu s karobem uvítají alergici na kakao a čokoládu. Jen pozor, na závěr si musejí odpustit čokoládovou polevu.

Ingredience

200 g Bezlepkové samokypřící směsi BISCUITS & COOKIES
80 g moučkového cukru
20 g karobového prášku
140 g sádla
1 vanilkový cukr

Čokoládová poleva

130 g čokolády na vaření
120 g ztužený tuk (nebo máslo či kokosový olej)

Zdobení

půlky oloupaných mandlí

Pracovní postup

1. Z uvedených surovin vypracujeme těsto, které necháme v chladu odpočinout.
2. Tvarujeme kuličky o průměru 2–2,5 cm, které klademe na plech vyložený pečícím papírem. Do každé kuličky vmáčkneme půlku oloupané mandle.
3. Pečeme v troubě vyhřáté na 180 °C po dobu cca 15 minut.
4. Vychladlé karobky namáčíme z poloviny do vlašné čokoládové polevy.

Postup přípravy polevy:

1. Nalámanou čokoládu a pokrájený tuk zvolna rozehevujeme ve vodní lázni.
2. Voda nesmí vřít. Metličkou mícháme.
3. Cukroví namáčíme do vlašné polevy (25–30 °C).

Z této várky upečeme 60 karobek.



ČOKOLÁDOVÁ KOLEČKA S MANDLÍ

Autor: ADVENI

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Pro milovníky čokoládových sušenek je tu tmavá verze oblíbeného lineckého cukroví. Kakaová kolečka slepená Nutellou a politá čokoládovou polevou uspokojí všechny mlouny. Nic vám však nebrání nahradit Nutellu libovolným oblíbeným krémem – ořechovým, karamelovým, kávovým... volba je jen na vás.

Ingredience

- 200 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES
- 100 g másla
- 50 g moučkového cukru
- 2 lžice kakaa
- 1 větší vejce
- Nutella na slepení

Čokoládová poleva

- 130 g čokolády na vaření
- 120 g ztužený tuk (nebo máslo či kokosový olej)

Zdobení

půlky oloupaných mandlí

Pracovní postup

1. Směs BISCUITS & COOKIES smícháme s moučkovým cukrem a kakaem a prosejeme na vál.
2. Poté do sypké směsi zapracujeme máslo a vejce. Hněteme, dokud se všechny přísady nespojí v hladké těsto (pro usnadnění práce můžeme použít též kuchyňský robot).
3. Těsto zabalíme do potravinářské fólie a uložíme do chladničky. Necháme odpočinout alespoň 2 hodiny, nejlépe však do druhého dne. Poté těsto vyválíme na tloušťku cca 3 mm a vykrajujeme kolečka, která rovnáme na plech vyložený pečicím papírem. Pečeme v troubě vyhřáté na 170 °C po dobu cca 10 minut.
4. Polovinu vychladlých koleček potřeme Nutellou, přikryjeme zbylými kolečky, namočíme do čokoládové polevy a ozdobíme loupánými mandlemi.

Z této várky upečeme 80 koleček, tedy po slepení dostaneme 40 kousků cukroví.



PERNÍČKY

Autor: Lahoda bez cenzury

✔ Bez lepku ✔ Bez sóji

Tradiční české Vánoce se neobejdou bez medových perníčků. A nejen Vánoce. Perníčky ve tvaru vajíček, zajíčků a kuřátek se pečou i na Velikonoce. A zdobená perníková srdce zase doprovází poutě a nejrůznější lidové slavnosti po celé zemi. Tato bezlepková varianta klasického receptu Vás okouzlí nejen výbornou chutí, ale i dlouhou trvanlivostí.

Ingredience

- 500 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES
- 120 g moučkového cukru
- 150 medu
- 100 g másla nebo Hery
 - 1 lžičce perníkového koření
 - 2 celá vejce

Pracovní postup

1. Směs BISCUITS & COOKIES smícháme s moučkovým cukrem a prosejeme na vál.
2. Poté do sypké směsi zapracujeme máslo, vejce, med a koření. Hněteme, dokud se všechny přísady nespojí v hladké těsto (pro usnadnění práce můžeme použít též kuchyňský robot).
3. Těsto zabalíme do potravinářské folie a uložíme minimálně na 24 hod do chladničky. Poté z těsta ukrojíme 1/3, prohněteme na pomoučeném vále a vyválíme na plát silný cca 3 mm. Vykrajujeme libovolné tvary a klademe je na plech vyložený pečicím papírem. Mezi perníčky ponecháváme větší rozestupy. Takto postupujeme, dokud nezpracujeme celou dávku těsta.
4. Vykrajené perníčky potřeme rozšlehaným vejcem a pečeme asi 10 minut v troubě rozehřáté na 170 °C dozlatova.
5. Perníčky jsou poměrně světlé. Pokud chcete barvu tmavě hnědou, v prvním kroku pracovního postupu přidejte 2 lžičce kakaa.

Z této várky vytvoříme 40 perníčků střední velikosti.



VÁNOČNÍ JOGURŤÁČKY

Autor: Helena Vybíralová**

✔ Bez lepku ✔ Bez sóji

Připadá vám spojení „lehké vánoční cukroví“ jako protimluv? Pak jste ještě nezkusili Vánoční jogurtáčky Heleny Vybíralové. Jogurt dodává těstu příjemnou vláčnost a krému osvěžující nakyslou chuť. Upečte je na nejbližší Vánoce a my vám zaručujeme, že prosbu „dáš mi recept“ uslyšíte častěji než kdykoliv předtím. O pochvalách nemluvě.

Ingredience

- 230 g Bezlepkové samokypřící směsi BISCUITS & COOKIES
- 60 g moučkového cukru
- 100 g másla nebo Hery
- 80 g bílého jogurtu
- 1 lžička citronové šťávy

Jogurtový krém

- 120 g másla
- 10 g moučkového cukru
- 40 g bílého jogurtu
- 1 vanilkový cukr

Poleva

- 80 g moučkového cukru
- 20 g bílku
- 5 g citronové šťávy

Zdobení

cukrářské zdobení

Pracovní postup

1. Z uvedených surovin vypracujeme těsto, které necháme v chladu 2 hodiny odpočinout.
2. Pak ho vyválíme a vykrajujeme tvary, které klademe na plech vyložený pečicím papírem.
3. Pečeme v troubě vyhřáté na 170 °C po dobu cca 10–15 minut.
4. Polovinu jogurtáčků namáčíme do polevy, klademe na mřížku a ještě než poleva zcela zaschne, zdobíme. Slepujeme jogurtovým krémem.

Postup přípravy polevy:

1. Bílek, cukr a citronovou šťávu vyšleháme do hladké lesklé polevy.

Postup přípravy krému:

1. Utřeme do pěny máslo s cukrem a vanilkovým cukrem.
2. Postupně zašleháme jogurt.

Z této várky upečeme 90 jogurtáčků, tedy po slepení dostaneme 45 ks cukroví.



PLNĚNÉ OŘECHY

Autor: ADVENI

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji ✓ Bez vajec

Někdo má rád „suché“ cukroví typu vanilkové rohlíčky nebo pracny, jiný nedá dopustit na poctivou porci sladkého krému. Pokud patříte do druhé skupiny a navíc fandíte ořechům, pak je tohle recept právě pro vás. Křehké těsto, ořechovo-karamelový krém a čokoládová poleva. Kalorie raději nepočítat!

Ingredience

- 250 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES
- 200 g Hery
- 125 g moučkového cukru
- 90 g jemně mletých slunečnicových semínek
- 10 g strouhané citronové kůry
- ½ lžičky mleté skořice
- špetka mletého hřebíčku

Na dohotovení

- 1 plechovka Salka
- 1 lžice rumu
- hrst mletých vlašských ořechů
- 125 g másla

Čokoládová poleva

- 130 g čokolády na vaření
- 120 g ztuženého tuku (nebo másla či kokosového oleje)

Pracovní postup

1. Nejprve si připravíme slunečnicová semínka. Je důležité, aby byla umletá skutečně najemno. Ideální pro tyto účely je vysoce výkonný kuchyňský mixér typu Vitamix či levnější Nutribullet. Stejně dobře však poslouží i ruční mlýnek na kávu. Ta trocha námahy stojí za to, semínka propůjčí ořechům lahodnou vláčnost a zaručí delší trvanlivost.
2. Směs BISCUITS & COOKIES smícháme s moučkovým cukrem a prosejeme na vál. Přidáme mletá slunečnicová semínka, strouhanou citronovou kůru, skořici a hřebíček, a zlehka promícháme.
3. Poté do sypké směsi zapracujeme Heru. Hněteme, dokud se přísady nespojí v hladké těsto (pro usnadnění práce můžeme použít též kuchyňský robot).
4. Těsto zabalíme do potravinářské fólie a uložíme do chladničky. Necháme odpočinout alespoň 15 minut, nejlépe však do druhého dne. Poté z těsta odkrajujeme malé kousky, které vtačujeme do formiček na ořechy. Ty pak klademe vedle sebe na plech. Cukroví pečeme v troubě vyhřáté na 170 °C po dobu cca 8 minut.
5. Zatímco se ořechy budou péct a chladnout, připravíme si krém. Uzavřenou plechovku Salka ponoříme do hrnce s vodou a vaříme cca 2 hodiny. Otevřeme až po vychladnutí. Zkaramelizované Salko smícháme s ořechy a rumem a vešleháme máslo.
6. Hotové vychladnuté ořechy slepujeme krémem a zdobíme čokoládovou polevou (můžeme namočit ½ ořechu do polevy, nebo ořechy polevou pocákat).

Z této várky vytvoříme 80 půlek ořechů, tj. 40 kousků plněných ořechů.



MANDLOVÉ OVÁLKY

Autor: Helena Vybíralová**

✔ Bez lepku ✔ Bez sóji

Pokud patříte k milovníkům kávy, pak byste měli zbystrit. Tyhle oválky vás dostanou lahodnou kombinací jemného mandlového těsta s výrazným kávovým krémem a polevou. Jsou skvělým tipem na méně tradiční vánoční cukroví, ale klidně si je můžete upéct jen tak k nedělní kávě. Nenechte se odradit trojbojem těsto-krém-poleva. Dokončení ováleků vám sice zabere nějaký ten čas, ale výsledek za to určitě stojí. A recept na krém či polevu s úspěchem uplatníte i u jiných druhů cukroví.

Ingredience

- 250 g Bezlepkové samokypřící směsi BISCUITS & COOKIES
- 50 g moučkového cukru
- 180 g másla nebo Hery
- 150 g oloupaných mletých mandlí
- 3 lžice rumu

Kávový krém

- 90 g krystalového cukru
- 40 g ztuženého tuku
- kapka rumu
- 250 g másla
- 1 vejce
- mletá káva

Kávová poleva

- 130 g bílé čokolády
- 70 g ztuženého tuku
- trochu mleté kávy nebo jemné instantní kávy

Zdobení

- půlky oloupaných mandlí

Pracovní postup

1. Z uvedených surovin vypracujeme těsto, které necháme v chladu 2 hodiny odpočinout.
2. Pak ho vyválíme a vykrajujeme oválky, které klademe na plech vyložený pečícím papírem.
3. Pečeme v troubě vyhřáté na 180 °C po dobu cca 10–15 minut.
4. Polovinu vychladlých ováleků namáčíme do kávové polevy, položíme na mřížku a než poleva ztuhne, ozdobíme půlkou mandle. Slepujeme kávovým krémem.

Postup přípravy polevy:

1. Rozlámanou čokoládu a pokrájený tuk zvolna rozehtíváme ve vodní lázni. Voda nesmí vřít. Metličkou stále mícháme.
2. Nakonec vmícháme mletou kávu, ale můžeme použít také jemnou rozpustnou kávu.
3. Cukroví namáčíme do vlažné polevy (25–30 °C).

Postup přípravy krému:

1. Vejce s cukrem dáme do mísy nebo kastrolu a postavíme do vodní lázně. Zahříváme a občas prošleháme metličkou, dokud se cukr nerozpustí a směs není horká.
2. Odstavíme z vodní lázně, přidáme nakrájený tuk a rum. Za občasného prošlehání necháme vychladnout.
3. Změklé máslo vyšleháme a pomalu přidáváme vychladlou směs, až vznikne hladký krém. Do něj vmícháme mletou kávu, můžeme použít i sedlinu z uvařené vychladlé kávy.

Z této várky upečeme 90 ováleků, tedy po slepení dostaneme 45 ks cukroví.



VINNÉ HVĚZDIČKY

Autor: Katka Jiroušková, DD bez lepku

✔ Bez lepku ✔ Bez sóji ✔ Bez vajec

Jen tři ingredience, váleček a oblíbené vykrajovátko např. ve tvaru hvězdičky vám stačí, abyste vykouzlili toto výborné cukroví. Těsto samo o sobě není vůbec sladké, proto při obalování nešetřete moučkovým cukrem a cukroví v něm obalujte ještě vlažné, ať na nich ulpí dostatečná vrstva.

Ingredience

- 250 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES
- 200 g másla nebo Vegan Hery (novinka)
- 7 lžic bílého vína

Pracovní postup

1. Všechny ingredience smícháme dohromady a vzniklé těsto necháme alespoň 30 minut uležet v chladničce.
2. Poté je vyválíme na tenkou placku, vykrajíme požadované tvary (čím menší, tím lepší) a přemístíme na plech vyložený pečicím papírem.
3. Pečeme v troubě na horkovzduch při 180 °C cca 13 minut.
4. Ještě horké hned po upečení obalíme hojně v cukru. Jsou výborné!

Z této várky vytvoříme cca 80 ks drobných hvězdiček.



KOKOSOVO-MEDOVÉ PRACNY

Autor: recept inspirovaný vánoční přílohou časopisu Žena a Život

✔ Bez lepku ✔ Bez sóji

Kakaové pracny s ořechy jsou klasika, na kterou nedáme dopustit. Ale tahle světlá varianta s kokosem a medem má také něco do sebe. Cukroví je hotové raz dva a doslova se rozplývá na jazyku.

Ingredience

- 180 g Bezlepkové samokypřící směsi BISCUITS & COOKIES
- 80 g strouhaného kokosu
- 50 g moučkového cukru
- 1 lžice medu
- 120 g másla, změkklého + na vymazání formiček
- 1 lžička citrónové šťávy
- 1 lžička rumu

Pracovní postup

1. Na vál prosejeme mouku, přidáme kokos, cukr, med, máslo, citronovou šťávu i rum a vypracujeme vláčné těsto.
2. Z těsta vyválíme váleček, odkrajujeme z něj kousky a vlačujeme je do máslem vymazaných formiček na pracny.
3. Přeneseme je na plech a pečeme při teplotě 160 °C zhruba 8–10 minut.
4. Ještě teplé pracny vyklopíme a obalujeme v moučkovém cukru, do kterého přidáme 1 sáček cukru vanilkového.

Z této várky upečeme 35 větších pracen.

Na obalení

- 50 g moučkového cukru
- 1 vanilkový cukr



ZÁKLADNÍ MÁSLOVÉ SUŠENKY

Autor: ADVENI

✔ Bez lepku ✔ Bez vajec ✔ Bez sóji

Máslové sušenky jsou klasika, která nikdy neomrzí. Se směsí BISCUITS & COOKIES je to super jednoduché a může to být i zábava – zvláště pokud si pořídíte hravá razítka na sušenky. Doporučujeme podávat je s kvalitním čajem o páté jako praví Angličané.

Ingredience

160 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES
70 g cukru moučka
40 g másla
60 ml mléka

Pracovní postup

1. Smícháme suché složky. Do této směsi rozsekáme změkklé máslo a přilijeme mléko. Zpracujeme na hladké těsto a necháme odpočinout v lednici cca 30 minut.
2. Odebíráme kousky těsta a tvarujeme kuličky o průměru zhruba 2 cm. Klademe na plech vyložený pečicím papírem. Každou kuličku palcem jemně „rozmáčkne-me“ do šířky.
3. V horkovzdušné troubě pečeme na 170 °C cca 15 minut.
4. Po upečení je nutné nechat sušenky chladnout na pečicím papíře, aby ztuhly.

Poznámka: Sušenky je možné chuťově obměnit např. přidáním citronové šťávy, skořice, kaka, zeleného čaje. Ozdobit je můžeme ořechy, kousky čokolády či sušeného ovoce. Zkrátka, fantazii se meze nekladou.



COOKIES PODLE ALŽBĚTY

Autor: Alžběta Švorcová*

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Pravé americké cookies jsou takovým pekařským oříškem. Docílit efektně popraskaný povrch a krásně vláčný střed není zrovna jednoduché. Nám se osvědčil tento recept Alžběty Švorcové, který jsme upravili na míru naší směsi BISCUITS & COOKIES.

Ingredience

110 g másla
300 g třtinového cukru
2 celá vejce
50 g kakaa
špetka soli
260 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES
100 g hořké čokolády

Pracovní postup

1. V hrnečku rozpustíme změkklé máslo a necháme ho mírně zchladnout. Poté ho vyšleháme do pěny s vejci a cukrem.
2. Do mísy si prosejeme směs BISCUITS & COOKIES, kakao a přidáme špetku soli. Sypké ingredience promícháme s vyšlehanou směsí a důkladně zapracujeme. Nakonec zlehka vmícháme čokoládu, kterou jsme nahrubo nasekali.
3. Plech si vyložíme pečicím papírem. Malé hromádky těsta klademe na papír s dostatečnými rozestupy mezi sebou.
4. Pečeme v troubě předehřáté na 180 °C cca 12 minut.

Poznámka: V receptu lze vynechat kakao a nahradit je odpovídajícím množstvím směsi BISCUITS & COOKIES. Hořkou čokoládu zas můžeme nahradit např. sekanými ořechy, rozinkami či brusinkami.





Adveni[®]
plodiny třetího tisíciletí

E-shop: www.bezlepkova.com
Recepty: www.receptyadveni.cz
O „našich plodinách“: www.adveni.eu
 [bezlepkova.com](https://www.facebook.com/bezlepkova.com)

* Kniha Alžběty Švorcové *Sladký život bez lepku*, kterou vydalo Nakladatelství Slovart v roce 2015, jsme si v Adveni jednoduše zamilovali. Alžběta čerpá z velmi cenného dědictví – receptů po své milované babičce, které upravila do bezlepkové varianty. Její recepty pro nás představují tu pravou klasiku ovšem v moderním pojetí. Recepty publikujeme s laskavým svolením Alžběty a také Nakladatelství Slovart, fotografie nám poskytl Mgr. Art. Dávid Švorc. Mnohokrát děkujeme! Veškeré recepty, u nichž je jako autorka uvedena Alžběta Švorcová, najdete v její knize: *Švorcová, A., Sladký život bez lepku: Osvědčené recepty na domácí koláče, dorty, dezerty a slané pečivo. První české vydání. Praha: Nakladatelství Slovart. ISBN 978-80-7391-226-0.*

** Kniha Heleny Vybíralové *Helenčino pečení – Bezlepkové recepty*, kterou vydalo Nakladatelství Josef Vybíral v roce 2017, nás okouzila na první pohled. Přesně totiž odpovídá našemu heslu bezlepkového pečení: „s minimálním úsilím k maximálním výsledkům“. Recepty, které v knize najdete, nevyžadují exotické ingredience, jejichž názvy sotva vyslovíte, ani pokročilé pekařské know-how. S trochou snahy podle ní upečte i naprostý začátečník – a o to nám jde. Helenčina v pořadí již pátá kniha je zkrátka naše srdcová záležitost a tak jsme neodolali a vybrali z ní pro Vás malou ochutnávku. Recepty publikujeme s laskavým svolením Helenky a také Nakladatelství Josef Vybíral, nicméně fotografie jsou z naší dílny. Možná nejsou tak půvabné jako ty v knize, ale o to víc jsou uvěřitelné a snad Vás přesvědčí, že když jsme to dokázali my, dokážete to také!

Veškeré recepty, u nichž je jako autorka uvedena Helena Vybíralová, najdete v její knize: *Vybíralová, H., Helenčino pečení: Bezlepkové recepty. Břest: Josef Vybíral, 2015. ISBN 978-80-88098-18-8.*

Tam, kde v receptech používáme směs BISCUITS & COOKIES, najdete v originálních textech obou autorek napsáno „bezlepková mouka“ bez bližší konkretizace. My jsme však recepty nazkoušeli právě s naší „ŽLUTOU“ směsí a musíme konstatovat, že si s Alžbětinými a Helenčinými recepty rozumí opravdu skvěle. V receptech, kde autorky používají kypřicí prášek, jsme tento vynechali, protože naše směs je samokypřící.