

VELIKONOČNÍ PEČENÍ

Protože se nám blíží velikonoce a děti rády při pečení pomáhají, zde je pár receptů.

BOCHÁNEK

500g hladké mouky, 2 vejce, 150 g cukru, kůra z citronu, rozinky, kostka droždí, vanilkový cukr, loupané nasekané mandle, 200 g rozpuštěného másla, trochu rumu, teplé mléko.

Připravíme si kvásek (do hrnečku rozdrobíme droždí, dáme lžičku cukru a přelijeme teplým mlékem), který necháme vzejít. Do mísy prosejeme mouku, přidáme vejce, cukr, van. cukr, zbytek teplého mléka, máslo, nastrouhanou citronovou a řádně omytou kůru, rozinky (namočené v rumu) a vše zamícháme. Přidáme vzešlý kvásek a znovu zamícháme. Zpracujeme těsto, necháme kynout alespoň hodinu na teplém místě. Pak propracujeme a vytvoříme bochánky, které dáme na plech vyložený pečícím papírem a necháme ještě 15 minut v teple. Potom potřeme vajíčkem, nasypeme mandle a dáme do trouby a pečeme do zlatova.

VELIKONOČNÍ CUPCAKES PRO MALÉ KOLEDNÍKY

120 g změkklého másla, 130 g cukru, 3 vejce, 60 ml mléka, 200 g hladké mouky, lžička prášku do pečiva, špetka soli, cukrové kytičky, mrkvičky a další zdobení.

Krém – 200 g moučkového cukru, 100 g másla, 2 lžíce mléka

Máslo ušleháme s cukrem, přidáme vejce, mléko, mouku, prášek do pečiva, sůl a umícháme hladké těsto, které nalijeme do papírových košíčků ve formě. Pečeme 20 minut na 170 stupňů C. Umícháme si krém a cupcakes jím nazdobíme. Nakonec dle fantazie přidáme cukrovinky.

NÁDIVKA S KOPŘIVAMI

3 hrsti mladých kopřiv, 3 vejce, 200 g strouhanky, 150 g másla, 1 šalotka, 4 stroužky česneku, špetka mletého muškátového květu, sůl, pepř.

Kopřivy omyjeme a spaříme horkou vodou, chvíli necháme. Potom je scedíme a nasekáme. K tomu dáme strouhanku, mléko, máslo, šalotku, česnek a žloutky. Vše řádně promícháme a přidáme sníh z bílků. Ochutíme kořením a dáme do vymazaného pekáčku. Pečeme v troubě asi 35 minut při 180 stupních C.

Tak snad je Vám něco inspirací, nechte děti pomáhat připravovat těsto, zdobit. Víme, že jsou moc šikovné.

NÁŠ CELÝ KOLEKTIV VÁM PŘEJE VESELÉ
VELIKONOČNÍ SVÁTKY PLNÉ KLIDU A POHODY.

