

PERNÍKOVÉ MINICHALOUPKY

Můžou ozdobit velkou sněhovou pusinku nebo muffin, ale taky se dají na pohoštění zavěsit na sklenku s horkou čokoládou.

BUDETE POTŘEBOVAT: 400g hladké mouky • 140g cukru moučky • 50g másla • 2 vejce • 3 lžičce medu • 1 lžičku jedlé sody • 2 lžičky perníkového koření • 2 lžičky kakaa
Na zdobení: strouhaný kokos
Na bílkovou polevu: 1 bílek • 180g moučkového cukru • pár kapek citronové šťávy

Mouku prosejte, promíchejte s cukrem, jedlou sodou, kakaem a kořením. Přidejte máslo, vejce a med. Zpracujte na měkké těsto a do druhého dne nechte odpočívat v potravinové fólii v chladničce. Druhý den rozehrějte troubu na 160 stupňů. Těsto odebírejte jenom po kouskách a rozválejte ho na co nejslabší plát. Části chaloupek v troubě totiž dost vyběhnou, takže čím slabší těsto před pečením vyválíte, tím lépe. Podle naší šablony vykrájejte ostrým nožem díly chaloupek. Přeneste je na plech vyložený pečicím papírem, upečte a nechte vychladnout. Slepťte jednotlivé díly k sobě polevou, jako když lepíte klasickou perníkovou chaloupku. Na rovném větším prkénku, ideálně potaženém potravinovou fólií, slepťte nejprve jednu čelní stěnu a dvě boční a nechte polevu úplně zaschnout. Pokud ji máte na slepování moc řídkou, ještě ji zahustěte moučkovým cukrem, ale pořádně ho rozmíchejte, aby ani nestékala, ani v ní nebyly hrudky. Jako další krok přilepte k základu chaloupek zadní stěnu a opět nechte zcela zaschnout. Nakonec dolepte stříšku. Celou chaloupku ozdobte polevou, stříšku polevou potřete celou a zasypte ji strouhaným kokosem, aby vypadala jako parádně zasněžená.

PERNÍKOVÉ MUFFINY:

3 hrnky hladké mouky • 1 hrnek cukru krupice • 1 hrnek rostlinného oleje • 2 vejce • 2 lžičce kakaa • 2 lžičky jedlé sody • půl litru mléka • 1 prášek do perníku

Všechny suroviny smíchejte v míse a těstem naplňte formu na muffiny vyloženou pečicími košíčky. Pečte na 180 stupňů asi 20 až 25 minut. Po vychladnutí košíčky ozdobte stužkou, polijte bílkovou polevou a posypte kokosem. Do polevy vmáčkněte perníkové chaloupky.

OBŘÍ PUSINKY:

4 bílky • 220 g krupicového cukru • 1 lžička bílého vinného octa

Troubu předehřejte na 120 stupňů. Bílky v misce ušlehejte téměř dotuha. Postupně přidávejte cukr a ocet a šlehejte na lesklý sníh. Sníh lžící přendejte do pečicích košíčků (mohou být papírové nebo keramické, takže by to byl dárek navíc). Pusinky sušte v troubě na 110 stupňů asi 30 minut, dokud sníh nebude na povrchu tuhý. Na každou vychladlou pusinku položte perníkovou chaloupku, a pokud chcete, aby držela pevně, přilepte ji polevou.

