

Brumík

Výborní medvídci třeba na odpolední svačinku.
Světlana Dinslerová,
Nový Knín

SUROVINY

- 1 hrnek cukru • 3 vejce
- 1 vanilkový cukr
- 1/2 hrnku oleje
- 1/2 hrnku mléka
- 2 hrnky polohrubé mouky • 1 kypřicí prášek • 1 lžička kakaa • 12 kostiček čokolády • máslo a strouhanka na plech

PŘÍPRAVA

1. Vajíčka vyšleháme s oběma cukry, přidáme olej, mléko a nakonec mouku s kypřicím práškem. Do části těsta dáme kakao.
2. Formu na brumíky vymažeme máslem a vysypeme strouhankou. Dle fantazie lžičkou naplníme oběma barevnými těsty otvory na brumíky. Zbytek těsta nalijeme do srncího hřbetu.
3. Doprostřed každého brumíka dáme kousek čokolády (v létě ovoce).
4. Pečeme při 180–200 °C dozlatova – asi 15 minut.

Doba přípravy:
50 minut
Počet kousků: 12
Orientační cena: 40 Kč



Tvarohové muffinky



Od maminky se dá v kuchyni okoukat spousta triků. Můžou to říct tvoje ratolesti? Zvládnou připravit nějakou dobrotu? Pošli nám fotku svého pomocníka a jeho mňamky i s receptem. Zveřejněný v časopise odměníme 400 Kč. Vyplň kupon na str. 63.



Recept nám poslala
Anežka Sladká

Mám pět let a často pomáhám v kuchyni při pečení dobrot.
Anežka Sladká, Praha

SUROVINY

- 180 g polohrubé mouky
 - 2 lžičky kypřicího prášku
 - 140 g cukru moučky
 - 3 lžice kakaa
 - 1/2 lžičky soli
 - 1 vejce
 - 200 ml mléka
 - 90 ml oleje
- Náplň:**
- 1 vanička měkkého polotučného tvarohu
 - 2 lžice cukru krupice
 - tuk a mouka na formu
 - cukr moučka na pocukrování

PŘÍPRAVA

1. Do mísy prosejeme mouku s kypřicím práškem, přidáme 140 g cukru, kakao a sůl. Doprostřed přísad rozklepneme vejce. Nalijeme mléko a olej a promícháme.
2. V míse smícháme tvaroh se dvěma lžicemi cukru.
3. Vymazanou formu na muffiny plníme tak, že na dno dáme dvě lžice těsta, pak jednu lžičku tvarohu a pak znovu doplníme těstem.
4. Pečeme v troubě přibližně 20 minut při 190 °C. Hotové muffiny pocukrujeme.

ANEŽČIN TIP

Když pečeme muffinky k nějaké oslavě, ozdobíme je s mamkou růžovou stužkou.

Doba přípravy:
40 minut
Počet kousků: 12
Orientační cena: 60 Kč



Forma se musí pořádně vymazat.



A těsto důkladně zamíchat.



Tvaroh při plnění muffinů ráda mlsám.

Placičky od tety

Teta říká, že jsou moc zdravé, a mně navíc ohromně chutnají.

Jiří Houzar,
Rajhrad

SUROVINY

- 1 hrnek ovesných vloček
- 1 hrnek hladké mouky
- 1/2 hrnku cukru krupice
- 50 g mletých ořechů
- 50 g sekaných ořechů • 1 vejce
- 50 g rozinek
- 1/2 rozpuštěné hery
- 1 lžička skořice
- 1 lžička sody
- 1 čokoládová poleva na ozdobu

PŘÍPRAVA

1. Vše smícháme a vytvoříme těsto, které dávkujeme lžičkou na plech vedle sebe (dávka vyjde na tři plechy, můžeme je péct najednou).
2. Pečeme v horkovzdušné troubě přibližně 10 minut při 150 °C.
3. Po vychladnutí placičky ozdobíme polevou.

Doba přípravy:
20 minut
Počet kousků: asi 72
Orientační cena: 80 Kč

