



Vánoční receptář
2017





Bezlepkové sušenky špekulacius

Potřebujeme:

400 g bezlepkové mouky **Promix UNI**, 200 g tuku (másla nebo rostlinného tuku do těsta), 100 g moučkového cukru, 1 ČL vanilky nebo 1 vanilkový cukr, 1 ČL kypřícího prášku, 2 vejce, 1 ČL mleté skořice, ½ ČL mletých hřebíčků, ¼ ČL mletého kardamomu.

Mouku **Promix UNI** s kypřícím práškem a moučkovým cukrem prosejeme, přidáme vanilku, pepř, změkklé máslo nebo rostlinný tuk a vejce a vypracujeme ručně hladké těsto. Toto těsto se dá použít i ihned na pečení, doporučujeme vám však nechat ho odstát alespoň 15 minut při pokojové teplotě. Můžete si ho připravit i den předem a uchovat v lednici zabalené v potravinové fólii, potom je však třeba nechat ho alespoň hodinu před pečením při pokojové teplotě povolit. Těsto rozválíme na pomoučené pracovní desce na tloušťku asi půl centimetru a vykrajujeme koláčky. Pečeme je na plechu vystlaném papírem na pečení, v rozeřtáté troubě na 210 stupňů asi 8-10 minut, dokud se koláčky nezačnou zbarvovat do zlatova.





Bezlepkové medvědí tlapky

Potřebujeme: 210 g **Promix UNI**, 160 g másla nebo rostlinného tuku, 100 g moučkového cukru, 90 g pomletých ořechů, 30 g kakaa, 2 vejce, 1 vanilkový cukr, 1 ČL špetka skořice, ½ ČL mletých hřebíčků, špetka kypřicího prášku

Do mouky **Promix UNI** přidáme na kostky nakrájené máslo, dále přidáme prosátý cukr, vanilkový cukr, kypřicí prášek, skořici, hřebíčky, ořechy, kakao, vejce a všechno zamícháme a necháme v chladu ztuhnout.

Pak uděláme váleček, pokrájíme na stejné kousky a vtlačujeme do vymazaných formiček. Na plechu upečeme v rozehráté troubě na 180 stupňů asi 12-15 minut. Hotové, ještě horké, obalíme práškovým cukrem.





Medový ořechový koláč bez lepku

Potřebujeme: 200 g **Promix UNI**, 100 g **kukuřičné mouky NOVALIM**, 150 g medu, 100 g másla, 1 vejce, 1 vanilkový cukr, 1 PL rumu, 5 g jelení soli (salajky)

Na posypání: 100 g nasekaných vlašských ořechů, 50 g třtinového cukru, 1 vejce na potřeni

Med a máslo zahřejeme na mírném plamenu, dokud se máslo nerozpustí a med nezřídne. Odstavíme, přidáme vejce, rum a 4 PL ze zvážené mouky Promix UNI. Vymícháme do hladka a pak vyklopíme do zbytku mouky Promix UNI smíchané s kukuřičnou moukou Novalim a jelení solí. Vypracujeme těsto a v misce ho necháme v chladničce odpočívat 24 hodin. Odpočinité těsto vyválíme na velikost plechu, potřeme rozšlehaným vejcem, posypeme sekanými ořechy a cukrem. Pečeme ve vyhřáté troubě na 180 stupních asi 12-14 minut do zlatohněda. Vychladlý řez nakrájíme na lichoběžníky.





Plněné perníčky bez lepku

Potřebujeme: 1 balení **bezlepkového perníku v prášku NOVALIM**, 2 plné lžíce medu, 60 ml vody, 50 g másla nebo rostlinného tuku, kyselý džem na plnění 150 g hořké čokolády a 30 g tuku na polevu, případně 50 g bílé čokolády na dozdobení

Med rozpustíme ve vodě, přidáme ho do **bezlepkové směsi na perník**, dále přidáme měkký tuk a vypracujeme těsto. Těsto zabalíme do potravinové fólie a necháme odležet v lednici 24 hodin. Takto zabalené těsto může v chladu odpočívat i několik dní. Odpočinuté těsto pak vyválíme na pomoučené desce (na pomoučení použijeme například mouku Promix UNI) na tloušťku asi 7 mm a vykrajujeme z něj obdélníky, které pečeme asi 10 minut na 180 stupních. Perníčky necháme vychladnout. Polovinu z nich namáčíme v roztáté čokoládě s trochou tuku a necháme zaschnout. Druhou polovinu perníků potřeme z vnitřní strany povidly a přilepíme druhou, čokoládovou polovinu. Hotové perníčky můžeme dozdobit ještě bílou čokoládou.





Medové preclíky bez lepku

Potřebujeme: 300 g **Promix PK speciál**, 1 ČL guarové nebo xantanové gumy, 150 g medu, 100 g másla, 1 vejce, 1 vanilkový cukr, 1 ČL sody bikarbony, 1 vejce na potření

Med a máslo zahřejeme na mírném plamenu, dokud se máslo nerozpustí a med nezřídne. Odstavíme, přidáme vejce, vymícháme a tuto směs vyklopíme do mouky **Promix PK speciál** smíšené s gaurovou nebo xanthanovou gumou a sodou. Vypracujeme těsto a v misce ho necháme v chladničce odpočívat 24 hodin. Odpočínuté těsto rozválíme na váleček o průměru asi 5-7 mm a z kousků dlouhých asi 10-12 cm formujeme preclíčky. Ukládáme je na plech vyložený papírem na pečení, potřeme je rozšlehaným vejcem a pečeme v rozehřáté troubě na 180 stupních asi 10 minut do zlata.





Bezlepkové medovníčky

Potřebujeme: 1 balení **bezlepkového perníku v prášku NOVALIM**, 2 plné lžíce medu, 60 ml vody, 50 g másla nebo rostlinného tuku

Na ozdobení: Oříšky, semínka

Vejce na potřeni

Na cukrovou polevu: 200 g moučkového cukru, 1 PL citronové šťávy a 1 bílek

Med rozpustíme ve vodě, přidáme ho do **bezlepkové směsi na perník**, dále přidáme měkký tuk a vypracujeme těsto. Těsto zabalíme do potravinové fólie a necháme odležet v lednici 24 hodin. Takto zabalené těsto může v chladu odpočívat i několik dní. Odpočinité těsto pak vyválíme na pomoučené desce (na pomoučení použijeme například mouku Promix UNI) na tloušťku asi 7 mm a vykrajujeme z něj libovolné tvary, potřeme je rozšlehaným vejcem, případně ozdobíme oříšky a pečeme asi 10 minut na 180 stupních. Pokud chceme perníčky zdobit, mixérem vyšleháme přísady na cukrovou polevu do tuha, naplníme ji do zdobícího sáčku s malou dírkou a zdobíme perníčky.





Linecké bezlepkové koláčky s karamellem a kokosem

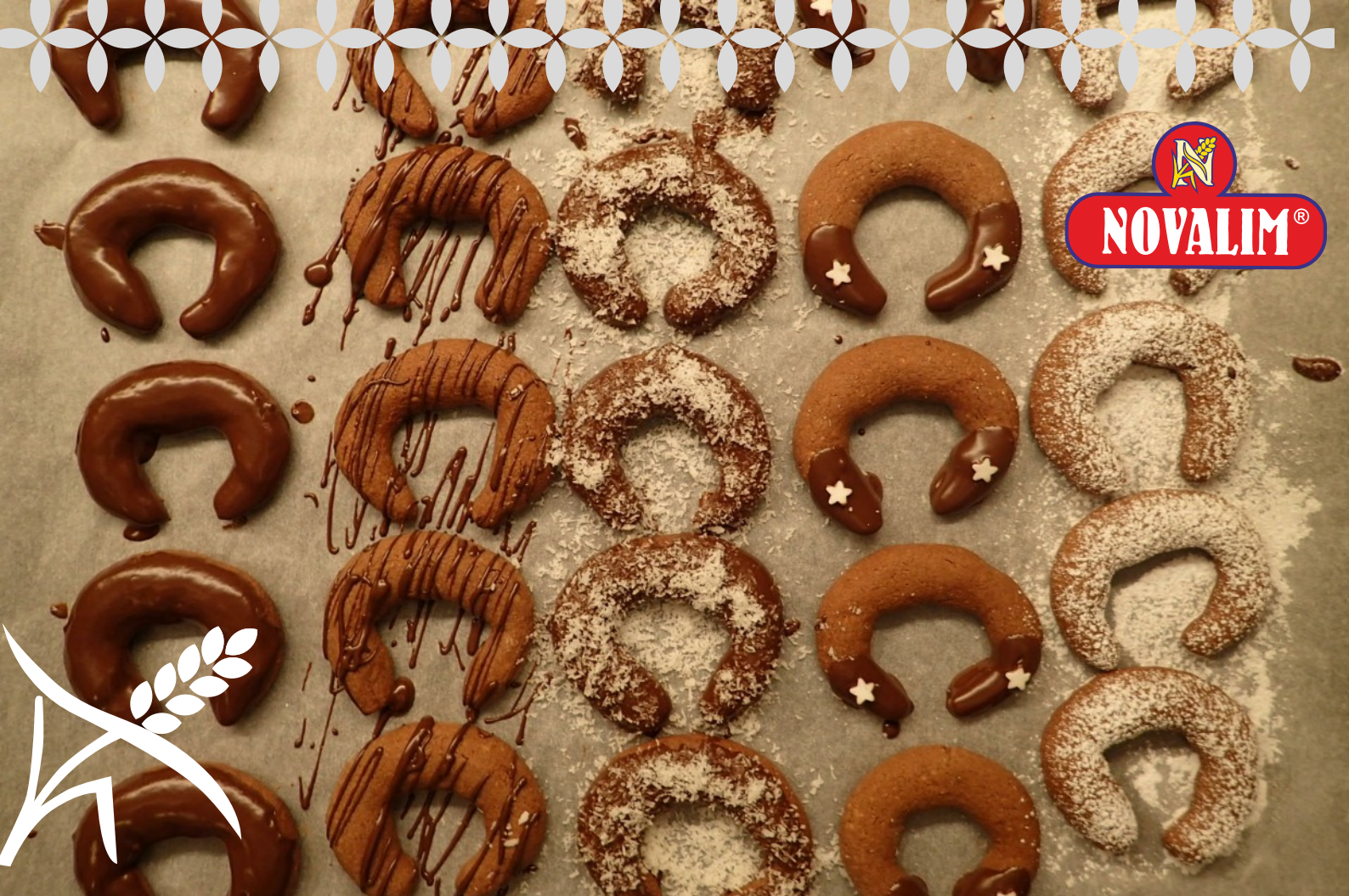
Potřebujeme: 400 g bezlepkové mouky **Promix UNI**, 200 g másla nebo rostlinného tuku, 100 g moučkového cukru, 1 ČL vanilky nebo 1 vanilkový cukr, 1 ČL kypřicího prášku, 2 vejce

Na polevu: Karamel a opražený mletý kokos

Z mouky **Promix UNI** a ostatních přísad vypracujeme ručně hladké těsto, které necháme odpočinout při pokojové teplotě alespoň 15 minut. Těsto rozválíme na pomoučené pracovní desce na tloušťku asi půl centimetru a vykrajujeme koláčky. Pečeme je na plechu vystlaném pečícím papírem, v rozehráté troubě na 210 stupňů asi 8-10 minut, dokud se koláčky nezačnou zbarvovat do zlata.

Na karamelovou polevu dáme do hrnce 100 g krystalového cukru a necháme ho na slabém plamenu roztát, nemícháme, ale sledujeme ho, aby se nepřipálil. Do rozpuštěného cukru přidáme 30 g másla a 50 ml šlehačky a mícháme do rozpuštění. Hotový karamel můžeme skladovat v ledničce i 2-3 týdny. Karamellem potřeme povrch koláčků a posypeme osmaženým strouhaným kokosem.





Bezlepkové brownie rohlíky

Potřebujeme: 150 g bezlepkové mouky **Promix UNI**, 50 g nad párou roztáté čokolády, 1 PL kakaa, 60 g mletých mandlí, 30 g moučkového cukru, 1 žloutek, 120 g másla

50 g roztáté čokolády, strouhaný kokos a moučkový cukr na ozdobení

Mouku **Promix UNI** a ostatní suché přísady dobře promícháme, přidáme rozpuštěnou čokoládu, žloutek a máslo a ručně vypracujeme těsto. Těsto zabalíme do potravinové fólie a necháme v chladu odpočinout alespoň hodinu. Potom ho vyjmeme a na pomoučené desce vyválíme do válečku o průměru asi 3 cm. Ten krájíme na 1 centimetrové kousky, z nichž vykoulíme a vyformujeme rohlíčky. Dáme je na plech vyložený papírem na pečení a pečeme na 200 stupních asi 10-12 minut. Vychladlé rohlíky zdobíme rozehřátou čokoládou, strouhaným kokosem nebo práškovým cukrem.





Perníkovo kokosové kuličky bez lepku

Potřebujeme: Odřezky a zbytky z jakýkoliv koláčků nebo perníků (použijeme těsto, ale i zbytky náplně), Půl ČL perníkového koření, 1 PL kakaa, 2 PL rumu, 2 PL strouhaného kokosu, ještě trochu strouhaného kokosu na obalování.

Pokud jsme nepřidali do těsta zbytky náplně, přidáme trochu šlehačky, akorát tolik,

Zbytky a odřezky z koláčků dáme do mísy, přidáme případné zbytky náplně (stačí jen trochu, 2-3 lžíce), perníkové koření, kakao, rum a kokos a ručně vypracujeme těsto. Podle potřeby ho můžeme trochu zředit šlehačkou nebo naopak, přidáme kokos, mleté ořechy nebo kakao na zahuštění. Z těsta vykoulíme kuličky velikosti vlašského ořechu, které obalíme v postrouhaném kokose. Do středu kuliček můžeme vložit na vylepšení například zavařenou višeň.



Bezlepkový medový řez

Potřebujeme: 1 balení **bezlepkového perníku v prášku NOVALIM**,
2 plné lžíce medu, 60 ml vody, 50 g másla nebo rostlinného tuku

Na náplň: 1 vanilkový puding, 300 ml mléka, 100 g másla, 0,5 dcl
rumu, 50 g krystalového cukru

Na polevu: 200 g čokolády a 2 PL oleje



Med rozpustíme ve vodě, přidáme ho do **bezlepkové směsi na perník**, dále přidáme měkký tuk a vymísíme těsto. Těsto zabalíme do potravinové fólie a necháme odležet v chladničce 24 hodin. Takto zabalené těsto může v chladu odpočívat i několik dní. Odpočinuté těsto potom vyválíme na pomoučené desce (na pomoučení použijeme například mouku Promix UNI) na tloušťku asi 7 mm a v celku ho upečeme v rozehřáté troubě na 210 stupňů do zlatova (asi 12-14 minut). Upečený plát těsta nařezeme na stejně dlouhé pásy. Ty plníme náplní. Na náplň si uvaříme puding podle návodu, jen použijeme pouze 300 ml mléka. Do vychladnutého pudingu zašleháme rum a potom máslo. Naplněný řez polejeme čokoládovou polevou (čokoládu jsme roztopili spolu s olejem ve vodní lázni). Koláč chutná nejlépe, když je aspoň 24 hodin odležený v chladu.