

## Bezlepkové vánoční cukroví

---



### Vanilkové rohlíčky

Klasika, která nikdy neomrzí a bez níž by sváteční stůl nebyl tím pravým ořechovým.

- 200 g bezlepkové mouky
- 40 g mletých vlašských ořechů
- 30 g mletých lískových ořechů (popřípadě použijte pouze jeden druh ořechů)
- 125 g másla
- 70 g moučkového cukru
- 1 žloutek

Na obalení:

- 70 g moučkového cukru
- 1 balíček vanilkového cukru (pro extra vanilkovou chuť přidejte pár semínek z vanilkového lusku)

Všechny suroviny smícháme dohromady a vypracujeme hladké nelepivé těsto. Zabalíme jej do potravinové fólie a vložíme přes noc do lednice. Z těsta tvarujeme drobné rohlíčky a skládáme na plech vyložený pečicím papírem. Vložíme do trouby vyhřáté na 180 °C asi na 10 minut, dokud nezačnou zlehka zlátnout. Ještě teplé obalujeme ve směsi cukru a vanilky.

## Nepečené kokosové tyčinky

Rychlovka, která vás dostane. Pokud patříte mezi milovníky kokosu, tuhle dobrotu rozhodně musíte vyzkoušet!

- 150 g kokosu
- 1 plechovka salka
- 50 g bílé čokolády
- 100 g tmavé čokolády
- 1 lžíce kokosového oleje

Kokos vsypeme do misky a smícháme se salkem. Přidáme nastrohanou čokoládu a promícháme. Měla by nám vzniknout směs, která při zmáčknutí drží pohromadě. Tvarujeme malé válečky, které poté zmáčkeme do oválných placiček. Necháme alespoň hodinu v lednici ztuhnout. Nad vodní lázní rozpustíme čokoládu s kokosovým olejem. Do té potom namáčíme kokosové tyčinky a necháme zatuhnout. Uchováváme v lednici.

## Citrusové placičky se zázvorem

Osvěžující, voňavé a báječné.

- 100 g mandlové mouky
- 100 g rýžové mouky
- 70 g moučkového cukru
- 50 g cukru krupice
- Semínka z ½ vanilkového lusku
- 100 g másla
- ½ lžičky strouhaného zázvoru
- 2 vejce
- 1 pomeranč
- 1 citron

Mouky společně prosejeme, aby se spojily. Promícháme s moučkovým i krupicovým cukrem a se semínky z vanilkového lusku. Ve druhé míse rozmícháme změkklé máslo společně s vejci, šťávou i kůrou z citrusů a se zázvorem. Vypracujeme hladké těsto a necháme několik hodin odpočinout v lednici. Poté tvoříme malé kuličky, které zmáčkne na placičku a skládáme na plech vyložený pečicím papírem. Pečeme v troubě vyhřáté na 175 °C po dobu asi 10 minut, dokud nezačnou zlátnout a vonět po celé kuchyni. Podáváme lehce pocukrované.

## Bezlepkové marokánky

Tento druh cukroví patří v mnoha domácnostech mezi ty naprosto nejoblíbenější. Jak by také ne, křehké a měkké karamelové placičky doladěné sladkým ovocem a polité hořkou čokoládou, neodolatelná kombinace!

- 100 g cukru krupice
- 150 ml smetany
- 3 lžíce másla
- špetka soli
- 50 g bezlepkové mouky
- 50 g rozinek
- 50 g loupaných mandlí
- hrst brusinek
- 3 ks fíků
- 50 g sušených meruněk
- hrst kandovaného ovoce
- 100 g hořké čokolády
- 1 lžíce kokosového oleje

V pánvi či v hrnci se silnějším dnem pozvolna rozpustíme cukr až do zlatavého karamelu. Stáhneme plamen a opatrně vmícháme máslo a sůl. Nakonec přidáme mouku a vymícháme lepivé těsto. Ovoce pokrájíme na malé kousky a také přidáme do těsta. Na pečicí papír lžičkou tvoříme malé hromádky a pečeme asi 10 minut v troubě vyhřáté na 180 °C. Necháme vychladnout a připravíme si polevu. Nad vodní lázní rozpustíme čokoládu s olejem a vychlazené placičky buďto z jedné strany namáčíme, nebo pocákáme. Necháme ztuhnout a pár dní v chladu rozležet.

Na závěr ještě pár dalších tipů na cukroví. Pokud si vánoční pohodu neumíte představit bez perníčků, není nic snazšího, než si je připravit. V receptu postupujte úplně stejně jako při klasickém pečení, pouze místo klasické mouky samozřejmě použijte bezlepkovou, přidejte o něco více kypřicího prášku a jedno vejce navíc. To samé platí i pro linecké cukroví. Jakmile totiž při pečení používáte bezlepkovou mouku, pečivo se stává křehčí, je tedy nutné přidat více pojiva. V dnešní době už seženete nepřeborné množství všech možných surovin vhodných pro bezlepkové pečení i vaření, proto se pusťte do práce a užijte si svátky se vším všudy.