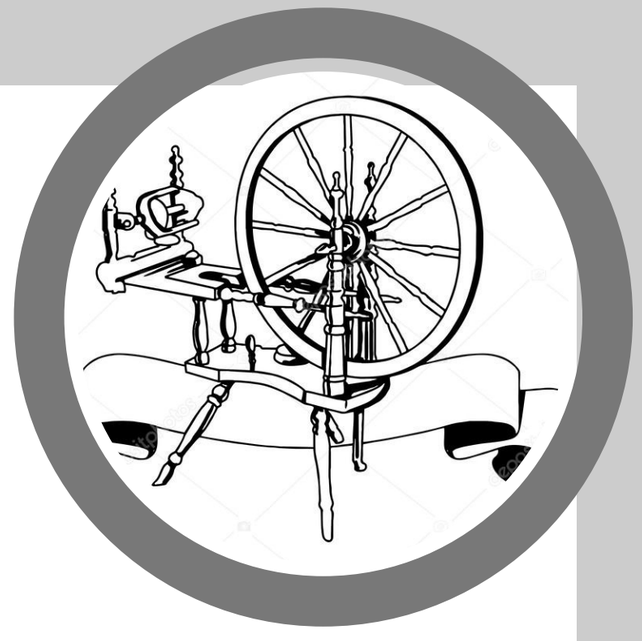

TRADIČNÍ VÁNOČNÍ RECEPT
nepečené

JEŽCI

Suroviny:

- 300 g dětských piškotů namletých
- 200 g moučkového cukru
- 200 g másla
- 2 žloutky nebo 40 g rozpuštěného másla
- 2 lžíce rumu (není nutné)
- Čokoládová poleva
- čokoláda na vaření
- 2 - 3 lžičky másla
- Na bodliny
- strouhaný kokos

BÍLÉ MYŠKY

Suroviny

- 2 hrnky Kokosu (500g)- (nebo mleté ořechy - potom budou myšky šedivé)
- 1 hrnek moučkového cukru (250g)
- 2 bílky
- rum, marmeláda podle potřeby
- mandle
- čokoláda na vaření
- párátka

Dále: miska s vodou a utěrka

Postup:

1. Uvaříme mandle, oloupeme a rozpůlíme (vzniknou nám tak ouška).
2. Těsto - kokos (mleté ořechy) a cukr, promícháme a přidáme 2 bílky, marmeládu podle potřeby a trochu rumu (aby se dala hmota tvarovat).
3. Vznikne hmota, ze které uválíme v dlaních kuličku o velikosti "rumové koule", kterou modelujeme do tvaru myšky.
4. Po vytvarování jemně zapíchneme mandle (ouška) a do zadečku párátko (ocas).
5. Přendáme opatrně na hladký povrch (umělohmotné prkýnko nebo tác) a necháme jeden den volně ztuhnout.
6. Poté jemně podebereme nožíkem, přendáme na talíř a špejlí ozdobíme očička a čumáček rozehřátou čokoládou.

Hnutí Brontosaurus