Bezlepkové vánoční cukroví

Vánoční martyrium je v plném proudu a všude je cítit vanilka, skořice a perník. Také mlsně chodíte okolo a odoláváte všem sladkým pokušením? **Patříte vy nebo vaši blízcí mezi ty, kteří lepek nesnesou nebo se ho cíleně zdržují?**

Netřeba zoufat. Lahodné rohlíčky či rumové kuličky si můžete dopřávat rovněž a bez problémů.**Základem je vybrat vhodnou mouku a potom už se v podstatě nemusíte omezovat.** Vyberte si z následujících receptů a užijte si ty pravé sladké Vánoce.

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 nastrouhanou čokoládu a promícháme. Měla by nám vzniknout směs, která při zmáčknutí drží pohromadě. Tvarujeme malé válečky, které poté zmáčkneme 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 změklé 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 zmáčkneme 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 nepřeberné množství všech možných surovin vhodných pro bezlepkové pečení i vaření, proto se pusťte do práce a užijte si svátky se vším všudy.