

# Perníčky s červenou řepou



## Suroviny:

400g mouka hladká

160g cukr moučka

1 lž koření perníkové

1 mlž jedlá soda

50g ořechy mleté

10g kakao

2 ks žloutek

80g Hera

150g šťáva z červené řepy

30g mouk hladká – podsyp

1 ks žloutek – potření

## Postup:

1. Všechny sypké suroviny smícháme v míse.
2. Poté přidáme vše ostatní a vypracujeme hladké těsto.
3. Necháme půl hodiny uležet v chladu.
4. Z těsta vyválíme silnější placku a vypichujeme malé tvary.
5. Klademe na plech vyložený pečícím papírem.
6. Potřeme rozšlehaným žloutkem.
7. Pečeme v troubě na 180 °C, 10 min.
8. Po vychladnutí zdobíme dle vlastní fantazie.

# Rafaelo z červené řepy



## Suroviny:

200g jáhly

200g červená řepa vařená

100g rozinky

50g kokos strouhaný

1 cukr vanilinový

Rum dle potřeby

Kokos nebo ořechy na obalení

## Postup:

1. Jáhly uvaříme ve 400ml vody.
2. Červenou řepu rozmixujeme se 100ml vody.
3. Rozinky spaříme a nasekáme.
4. Kokos opražíme na sucho.
5. Přidáme cukr a Rum dle potřeby.
6. Necháme 15min odležet.
7. Vytváříme kuličky, které následně obalujeme v kokosu.
8. Vkládáme do papírových košíčků.