



Marcipánové trubičky

25dkg hladké mouky, 10 práškového cukru, 10 dkg medu, 2 žloutky, 2 polév. lžíce mléka, na špičku nože jedné sody. Zpracujeme těsto, hned vyválíme asi jako na nudle a vykrajujeme kolečka hrnkem. Ve velmi slabé troubě péct a ještě horké natáčet na silnější vařečku rubovou stranu, přitisknout, a nechat zchladnout na vařečce. Nevytahujeme celý plech z trouby, ale postupně natáčíme ještě horké. Plníme máslovým krémem, oba konce máčet v čokoládě a v kokosu.



Mušličky

25 dkg hladké mouky, 10 dkg práškového cukru, 15 dkg tuku, 2 žloutky, trochu mléka.

Náplň: 10 dkg másla, 15 dkg strouhaných oříšků, 1 vejce, 2 čajové lžička kakaa, špetka skořice, 7 dkg práškového cukru.

Zpracujeme první těsto a necháme odpočinout. Uděláme si oříškovou hmotu. Těsto vyválíme asi na 3 mm a kulatým vroubkovaným kolečkem (asi 4 cm) vykrajíme kolečka. Dáme náplň do poloviny a mírně přehneme aby to bylo polootevřené jako mušle. Upečeme v nepříliš horké troubě.

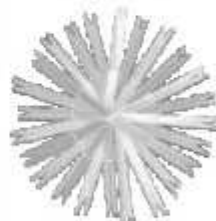
*Bydlím tady už 9. rok a s těmito dobrůtkami jsem se tady ještě nesetkala, tak ať Vám chutnají.
Dobrou chuť Vám přeje Iva Mazouchová.*

Obecní úřad Sazovice zve všechny občany na vánoční koncert
dětského pěveckého sboru

Moravské děti z Holešova



který se koná v neděli
21. 12. 2008 v 16.00 hod.
v sále OÚ Sazovice.



Doprovodnou akcí bude
výstavka betlémů, která
začíná v 15.00 hod.