



Sněhuláci

asi 10 porcí



střední obtížnost

do 60 minut



Přísady::

Ještě potřebujeme:

plech na pečení (30 x 40 cm)

Na těsto:

1 balení Perník Dr. Oetker

400 ml voda

120 ml olej

200 g másto změkklého

Na ozdobení:

3 balíčky Poleva světlá Dr. Oetker

200 g kokos strouhaný , strouhaného

1 balení Tubičky na zlobení 4 barvy Dr. Oetker

1 balení Zlobení 4 druhy pestré Dr. Oetker

- 1 Směs na přípravu perníku smícháme s vodou a olejem podle návodu na obale. Naneseme na plech vyložený papírem na pečení, vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 160 °C

Horkovzdušná trouba: 140 °C

Doba pečení: asi 35 minut

- 2 Vychladlý perník rozdrobíme, přidáme másto a ručně vypracujeme dohladka. Z těsta vytvoříme 10 kuliček (Ø 4 cm), 10 kuliček (Ø 3 cm), 10 kuliček (Ø 1,5 cm) a ze zbylého těsta vytvoříme 10 válečků a 10 koleček na klobouk. Vše uložíme asi na 1 hodinu do chladničky.
- 3 Na ozdobení rozpustíme polevy (bez obalu) v kastrůlku ve vodní lázni. Jednotlivé kuličky postupně namáčíme do polevy a obalíme v kokosu. Necháme zatuhnout. Na špejle postupně napícháme 3 kuličky, tak abychom vytvořili sněhuláka a kolečko a váleček jako klobouk.
- 4 Tubičkami a zlobením ozdobíme dle vlastní fantazie.

Tip:

- Sněhuláky můžeme obalit i v mletých oloupaných mandlích.

