

# Чешское Рождественское Печенье – цукровы

## Ванилковы рохлички

280 г муки

210 г масла размягченного

70 г молотых грецких орехов

70 г сахарной пудры

Замесить тесто. Дать отдохнуть часик в холодильнике (или ночь). скатать колбаски и загнуть их в виде месяца (или вырезать формочкой). Испечь. Горячими обвалить в сахарной пудре смешанной с ванильным сахаром.

## Винне китички

250 г муки

250 г масла

1 желток

5 ст ложек белого вина

Замесить тесто. Дать ему полежать хотя бы два часа в холодильнике. Раскатать не более 5 мм и вырезать цветочки, испечь. Достать из духовки и каждое печенье окунуть в сахар смешанный с корицей. Печенье получается слоеным и рассыпчатым.

## Кокосове венечки

300 г масла 100 г сах пудры

немного лимонной цедры

2 желтка 5-6 ст ложек теплого молока

350 г муки 60 г кокосовой стружки

Масло с пудрой взбить до бела. Добавить желтки по одному, молоко вводить по ложке. В конце аккуратно ложкой примешать муку с кокосом. Из кондитерского мешка с большой звездочкой отсадить колечки. Испечь. Когда остынут, обмакнуть одну сторону в растопленном шоколаде (или помадке из шоколада с маслом) и в кокосовой стружке.

[ИСТОЧНИК](#)

