*Moučníky – oblíbené v MŠ*

**Andělský nadýchaný perník s ovesnými vločkami**

**Na přípravu budete potřebovat**

* 2hrnky hl.mouky
* 1hrnek pol.mouky
* 2hrnky mléka
* 1hrnek oleje
* 1,5 hrnku cukru
* 1 čokoládový pudink
* 2 vejce
* 1 prášek do pečiva
* 1 prášek do perníku
* 1 vanilkový cukr
* 3lžíce kakaa
* 3lžíce marmelády
* 1lžíce skořice
* hrst vloček

Postup:

Do jedné mísy smícháme všechny sypké suroviny a do druhé dáme tekuté suroviny, které rozšleháme a poté přidáme postupně sypké suroviny. Pečeme v troubě horkovzdušné na 180 stupňů 10-11min a pak snížíme na 150 stupňů na 5min. Podle chuti polít čokoládou posypat kokosem nebo třeba citrónová poleva. Děti mají moc rádi😊

****

**Korálkové koláče**

**Na přípravu budete potřebovat**

* 1kg hladké mouky
* 42g droždí
* 150g cukr krupice
* 1 vejce
* 250dcl mléka
* 150g Másla
* 10g oleje
* špetka soli

**Postup:**

Uděláme kvásek-kostka droždí, trocha cukru,mléko. Do mísy dáme mouku,sůl,zbytek cukru,máslo,vejce a kvásek,mléko přilijeme. Vše zpracujeme v těsto. Dáme vykynout. Děláme bochánky do kterých pak děláme důlek a potřeme okraje žloutkem. Dáme náplň podle chuti(tvaroh,mák,povidla,ovoce-meruňky a jiné) a pečeme v troubě na 150 stupňů 35-40min.

**Jablečný závin**

**Na přípravu budeme potřebovat**

* 250g másla
* 250g tvarohu
* 250g hl.mouky
* jablka
* skořice
* cukr krupice

Postup:

Vše spojíme a vyválíme placky, klademe strouhané jablka, posypeme skořicí a cukrem. Vytvoříme závin, potřeme vajíčkem a dáme péct. 30min na 180 stupňů.

**Margotková bábovka**

**Na přípravu budete potřebovat**

* 200g cukr moučka
* 4žloutky
* 250g pol.mouky
* 100dcl olej
* 100dcl vlažné vody
* prášek do pečiva
* 4bílky
* ½ ks margotky

**Postup:**

Vyšleháme cukr se žloutky do pěny pomalinku přilijeme vlažnou vodu,olej. Postupně přidáváme pol.mouku s práškem do pečiva a nakonec vyšlehané bílky. Pečeme na 160 stupňů 40-45 min.