

Vánoční ježci

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **na potřetí**
- čokoláda na vaření 50 g
- **podle potřeby**
- ořechy 1 ks
- kokos 1 ks
- **těsto**
- máslo 100 g
- cukr krupice 50 g
- hladká mouka 350 g
- tuk 200 g
- vejce 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Z mouky, tuku, cukru a vejce vypracujeme těsto. Rozdělíme je na menší kousky. Do každého dílku zabalíme kousek ořechu (např. vlašského, lískového nebo i mandle) a tvarujeme ježky - doporučuji dělat menší a kulaté ježky se zvednutými čumáčky, jelikož se těsto při pečení trochu rozlije.

Ježky pečeme cca 15 minut, dokud ježci nezrůžoví, při 160 °C. Po upečení necháme ježky vychladnout.

Rozpustíme si čokoládu. Tělíčka ježků potřeme čokoládou a posypeme kokosem. Zbytkem čokolády malujeme ježkům očička a čumáčky.

Lepší je nechat vánoční ježky nějakou dobu odležet.