

# Veselé ksichtíky

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: Monyszek



## Suroviny

**Porce:** 7

- Změklé máslo 125 g
- Tmavý třtinový cukr 90 g
- Med 160 ml
- Jedlá soda 1 lžička
- Hladká mouka 300 g
- Moučkový cukr 640 g
- Bílky 4 ks
- Bonbony na oči a nos 1 balení
- Lékořice na pusy a řasy 1 balení
- Popcorn na vlasy 1 balení

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Snadné

**Určen pro:** Děti

**Způsob přípravy:** Pečení

**Zařazení:** Svačina

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 7

## Postup:

1. Troubu předehřejte na 180°C. Máslo a cukr dejte do mísy a ručním elektrickým šlehačem 10-12 minut šlehejte doběla. Přidejte med, sodu a mouku a prohněťte do hladkého těsta. Zabalené do folie jej dejte na půl hodiny odpočinout do lednice.

2. Těsto postupně rozvalujte mezi dvěma archy pečicího papíru do plátů silných asi půl centimetru. Z plátů vyřízněte kolečka o průměru necelých 10 cm - třeba pomocí mističky. Koleček bude 7-8. Doprostřed každého - z boku - zasuněte dřívko na nanuky a nechte chvíli odpočinout při pokojové teplotě. Pečte 12-14 minut. Nechte zcela zchladnout.

3. Z moučkového cukru a bílků vyšlehejte polevu. Potřete jí kolečka a z cukrovinek udělejte obličej, z popcornu vlasy. Nechte ztuhnout.