

Vánoce se velmi rychle blíží a nikdo se na ně netěší víc, než děti, čekající na Ježíška už od 25. prosince minulého roku. Můžeme jim čekání nějak zpříjemnit? Určitě ano! Zpříjemnit a urychlit čekání můžeme dětem tak, že je zapojíme do vánočních příprav, jako je například pečení cukroví. Děti tak zabavíme a také zajistíme rozvoj jejich kreativity a sebevědomí.



**Pečení s dětmi** je odjakživa oblíbené. Maminky nejsou na všechno samy a děti jsou nabuzeny atmosférou Vánoc. Jaké recepty jsou ale pro pečení s dětmi ideální? Mnoho z nich naleznete v [online kuchařce Recepty na každý den](#), kde najdete snadné [vánoční recepty](#) pro vás a vaše děti.

Jedním z receptů je **tradiční formičkové cukroví**. Vypracujeme těsto z tuku, žloutků, vanilkového cukru a cukru s hladkou moukou a rozdělíme ho na čtyři díly. Do jednoho dílu přidáme lžičku skořice, do druhého půl lžičky nastrohaného muškátového ořechu, třetí obohatíme lžící kaka a čtvrtý necháme původním stavu. Ve chvíli, kdy je potřeba vyplnit formičky těstem, přijdou na řadu děti. Mezitím, než děti formičky naplní, můžeme si připravit krém z mléka, vlašských ořechů, rostlinného tuku, moučkového cukru a rumu. Upečené cukroví potom můžeme krémem plnit dohromady s dětmi.

Dalším receptem jsou **piškoty s nugátem**, jejichž příprava je snadná a rychlá. Necháme změkknout rostlinný tuk a vyšleháme ho do pěny spolu s cukrem. Za stálého šlehání přidáme žloutky a mouku smíchanou s kakaem. Z těsta tvoříme lžičkou piškotky, které pokládáme na plech a pečeme. S dětmi potom můžeme piškotky slepovat krémem, vyšlehaným z rostlinného tuku a nugátového krému.

Pokud vás pečení s dětmi zaujalo a hledáte inspirativní recepty pro přípravu cukroví, nebo čehokoli jiného, navštivte **internetovou kuchařku [www.receptynakazdyden.cz](http://www.receptynakazdyden.cz)** a opravdu nebudete litovat. Recepty, které lze připravovat s dětmi, jsou označeny ikonkou pro lepší orientaci, tak neváhejte a dejte se do pečení.