

# Šňubíky

- 1 balení instantního perníku
- 1 sáček sušených švestek
- asi 60 papírových košíčků na pečení
- 2 plechy na pečení
- 1 sáček tmavé čokoládové polevy
- 1 sáček bílé polevy

Do každého dvojitého košíčku dej vrchovatou lžící těsta, na ně polož kousek švestky a přelij ho ještě trochou těsta, aby švestka byla zakrytá. Naplněné košíčky rozlož na plech.

Plech s košíčky vlož do trouby a peč asi 10 minut. Totéž udělej i s druhým plechem. Nenechávej dlouho stát papírové košíčky naplněné těstem, mohou se rozmáčet. Proto je raději neplň všechny najednou, ale jen tolik, co se vejde na jeden plech.

Sáčky polevy vlož do hrnků a zalij horkou vodou. Asi po 10 minutách bude poleva tekutá. Každému sáčku ustříhni malý růžek a nazdob upečené a vychladlé šňubíky podle své fantazie.

Šňubíky si můžeš upéct, i když musíš dodržovat bezlepkovou dietu. Stačí jen koupit bezlepkovou směs na perník a osvědčenou bezlepkovou polevu.

Připrav si perníkové těsto podle návodu na obalu. Podle toho, jakou značku koupíš, bývá potřeba přidat ještě třeba olej nebo vajíčka. Pokud chceš, můžeš do těsta přidat i trochu kakaa (instantní rozmíchej v tekutině, aby nezůstaly v těstě kakaové hrudky, obvyčejně vmíchej nejdřív do mouky).

Zapni troubu, aby se dobře vyhřála (asi na 180 °C).

Pak si připrav plechy. Rozděl papírové košíčky tak, aby vždy dva zůstaly v sobě. Sušené švestky rozkrájej na menší kousky, každou asi na 2–3.

