

Netopýři z Oreo sušenek

Co potřebujete:

- Oreo sušenky (nebo podobné kakaové sušenky s krémem)
- jedlé oči (koupíte v cukrářských potřebách, nebo si je vyrobíte z lentilek a čokolády)
- čokoládové pecičky (na uši)

Postup:

1. Několik Oreo sušenek rozdělte a poloviny rozlomte na dvě křídélka.
2. Celé Oreo sušenky použijte jako hlavičku netopýra.
3. Pomocí krému ze sušenky nebo kapky rozpuštěné čokolády přilepte křídélka z půlek Oreo k oběma stranám celé sušenky.
4. Navrch přilepte oči a dvě malé čokoládové pecičky jako ouška.
5. Nechte chvíli ztuhnout – a netopýří armáda je hotová!



Mini pizzy s pavouky

Co potřebujete:

- hotové pizza těsto (nebo kupované listové těsto)
- rajčatovou omáčku
- strouhaný sýr
- černé olivy

Postup:

1. Těsto vyválejte a vykrojte kolečka (např. skleničkou).
2. Každé kolečko potřete rajčatovou omáčkou a posypte sýrem.
3. Olivy rozpujte – jednu půlku použijte jako tělo pavouka.
4. Z druhé půlky nakrájejte tenké proužky a poskládejte je kolem těla jako nožičky.
5. Mini pizzy dejte péct do trouby na 180 °C asi na 10–12 minut, dokud se sýr neroztaví a těsto nezezlátně.



Mumie z párků v listovém těstě

Co potřebujete:

- listové těsto
- párky
- jedlé oči (nebo kousky sýra a oliv)
- trochu hořčice nebo kečupu

Postup:

1. Listové těsto nakrájejte na dlouhé tenké proužky.
2. Každý párek omotejte proužky těsta tak, aby připomínaly obvazy mumie. Nechte volné místo na oči.
3. Položte na plech vyložený pečicím papírem.
4. Pečte v troubě na 180 °C asi 15 minut, dokud těsto nezezlátne.
5. Nakonec přidejte oči (hotové cukrářské, nebo si je vyrobte – třeba z kousků sýra a oliv).
6. Podávejte s kečupem jako „krev“.

