

# ZADIŠALO JE PO PRAZNIKI



DANAŠNJE DEJAVNOSTI:

1. NAJPREJ BOMO IZDELALI KUHARSKO KAPO, KER VSAK PRAVI KUHAR JO MORA IMETI.
2. DOMA BOSTE OB POMOČI STARŠEV IZDELALI OZIROMA SPEKLI OKUSNE PIŠKOTE PO VAŠI IZBIRI. Z UČITELJICAMI PA VAM PRILAGAMO NEKAJ IZBRANIH RECEPTOV, KI VAM MOGOČE KORISTIJO.

## IZDELAJMO KUHARSKO KAPO

### POTREBUJEŠ:

2 BELA LISTA,

ŠABLONO,

ŠKARJE,

LEPILO, LAHKO PA TUDI SPENJAČ.



### POSTOPEK IZDELAVE:

S POMOČJO ŠABLONE NARIŠEŠ DVA ENAKO ŠIROKA TRAKOVA IN JU ZLEPIŠ.



DRUGI LIST ZGUBAŠ KOT HARMONIKO.



HARMONIKO S POMOČJO LEPILA PRILEPIŠ NA TRAK ALI PA UPORABIŠ SPENJAČ.





## **KOKOSOVE KOCKE JEŽKI**



### **SESTAVINE:**

- 125G MARGARINE
- 250G SLADKORJA
- 2 JAJCI
- 300G MOKE
- PECILNI PRAŠEK
- 1,5 DL MLEKA
- 2 VREČKI VANILJEVEGA SLADKORJA

### **ČOKOLADNI PRIPRAVEK:**

4DL MLEKA ZAVREŠ, DODAŠ 15DAG MARGARINE, 10 ŽLIC SLADKORJA, 250G ČOKOLADE. ZA POSIPANJE POTREBUJEŠ 300G KOKOSOVE MOKE.

### **PRIPRAVA:**

DOBRO ZMEŠAMO MARGARINO, SLADKOR IN JAJCA IN VANILJEV SLADKOR. DODAMO MLEKO IN MEŠAMO. DODAMO MOKO S PECILNIM PRAŠKOM IN MEŠAMO, DA NASTANE GLADKA MASA. PEKAČ (25X40CM) OBLOŽIMO S PEKO PAPIRJEM IN VANJ ENAKOMERNO VLIJEMO MASO. PEČEMO PRI 175-180°C. ŠE TOPLO PECIVO NAREŽEMO NA KOCKE VELIKOSTI 3X3 CM. OHLAJENE KOCKE POMAKAMO ČOKOLADNI PRIPRAVEK IN POVALJAMO PO KOKOSOVI MOKI.



SLASTNI MEDENJAKI



TUDI FIRBCOLOGGI PEČEJO PIŠKOTE



SESTAVINE:

**250g** MASLENIH KEKSOV

**100g** SLADKORJA V PRAHU

**100g** KOKOSOVE MOKE

**80g** KAKAVA V PRAHU

**200g** RAZMEHČANEGA MASLA

**MASLO NEKAJ UR PRED PRIPRAVO VZEMEMO IZ HLADILNIKA, DA SE OGREJE IN ZMEHČA.** KEKSE ZDROBIMO, NATO PA JIH S POMOČJO MULTIPRAKTIKA ZMELJEMO V DROBTINE. PIŠKOTNE DROBTINE STRESEMO V SKLEDO. DODAMO NA KOŠČKE NAREZANO MASLO, SLADKOR, KOKOSOVO MOKO IN KAKAV. IZ VSEGA UGNETEMO TESTO, KI GA OBLIKUJEMO V KEPO IN ZA POL URE SHRANIMO V HLADILNIKU. IZ OHLAJENEGA TESTA Z ROKAMI OBLIKUJEMO KROGLICE, KI JIH POVALJAMO V KOKOSOVIH KOSMIČIH, RAZPOREDIMO NA SERVIRNI KROŽNIK IN POSTREŽEMO.



*NAJ VAM DOBRO USPE, DOBER TEK!*