Knjižica prazničnih receptov

O knjižici

Knjižica prazničnih receptov učencev 6. in 7. razreda Osnovne šole Toneta Pavčka je nastala v okviru tehniškega dne — Priprava praznične jedi, ki je potekal v ponedeljek, 21. 12. 2020.

Vse pripravljene jedi v knjižici so delo učencev, ki so svoje izdelke slikovno dokumentirali, njihove fotografije pa krasijo posamezne strani ob ustreznih receptih.

Recepte učencev sta zbrali mentorici Natalija Lokar in Lea Gešman, ki je knjižico oblikovala in uredila.

Kazalo

Medenjaki ... 4
Mehki medenjaki ... 5
Medenjakov mousse ... 6
Pirini medenjaki ... 7
Čokoladni razpokančki 1 ... 8
Čokoladni razpokančki 2 ... 9
Čokoladni razpokančki 3 ... 10
Čokoladni razpokančki 4 ... 11
Razpokani piškoti ... 12
Kokosovi razpokančki ... 13
Poljubčki z marmelado ... 14
Pirine rožice ... 15
Marmeladni žepki ... 15
Navadne rožice ... 16
Orehovi rogljički ... 16
Linški srčki ... 17
Piškoti za začetnike ... 18
Preprosti keksi ... 19
Sladkorni piškoti ... 20
Kristalne rože ... 21
Pisani božični piškoti ... 22
Božični piškoti ... 23
Masleni brizgani piškoti ... 24
Preprosti masleni piškoti ... 25
Cimetovi meseci ... 26
Kokosovi piškoti ... 27
Kavni piškoti ... 28
Nutellini piškoti ... 29
Čokoladni piškoti ... 30
Čokoladne kroglice ... 31
Kokosove kroglice ... 32
Božični kruh ... 33
Marmorni kolač 1 ... 34
Marmorni kolač 2 ... 35
Marmorni kolač 3 ... 36
Božična OREO torta ... 37
Orehova potica ... 39
Sončnica ... 40
Sočno pecivo ... 41
Bravniji ... 42
Klasični čokoladni mafini ... 43
Snežni mafini ... 44
Sadni mafini ... 45

Medenjaki

Sestavine:

◊ 500 g moke
◊ 150 g margarine
◊ 150 g sladkorja v prahu
◊ 150 g medu
◊ 2 jajci
◊ 1 žlica mletega cimeta
◊ 1 žlica sode bikarbone

Postopek:

1. V skledo damo vse sestavine in jih zmešamo. Mešamo toliko časa, da nastane gosta masa.
2. Maso razvaljamo in iz nje oblikujemo manjše kroglice ali pa uporabimo modelčke in izrežemo piškote.
3. Na pekač damo papir za peko in nanj položimo oblikovano testo. Paziti moramo, da jih damo bolj narazen, saj v pečici zelo narastejo. Pekač za 12 min potisnemo v pečico, ogreto na 160 °C.
4. Ko so pečeni in ohlajeni, jih lahko tudi okrasimo po želji.

Mehki medenjaki

Sestavine:

- ◊ 550 g moke
- ◊ 170 g sladkorja v prahu
- ◊ 150 g masla ali margarine
- ◊ 2 žlički sode bikarbone
- ◊ 2 jajci
- ◊ 160 g medu
- ◊ 2 žlički cimeta
- ◊ oreščki za okrasitev

Postopek:

1. Najprej segrejemo med in ga pustimo, da se ohladi. Segrejemo ga samo v primeru, da ni v tekočem stanju, saj ga drugače težko pregnetemo z ostalo maso.
2. Med tem v posodi najprej zmešamo suhe sestavine: moko, sladkor v prahu, cimet in sodo.
3. Nato dodamo še maslo, jajca in med in vse skupaj dobro pregnetemo.
4. Maso lahko pustimo v posodi in jo samo pokrijemo s folijo ali pa jo zavijemo v folijo in jo damo za 1 uro počivat v hladilnik. Lahko tudi dalj časa.
5. Po 1 uri pečico prižgemo na 180° C. Nato na pekač postavimo peki papir. Z rokami oblikujemo manjše kroglice in jih malo potlačimo ter postavimo v pekač. Po želji dodamo oreščke. Medenjaki naj ne bodo naloženi preveč skupaj, saj se med peko malo povečajo.
6. Postavimo v ogreto pečico in pečemo največ 15 minut.

Medenjakov mousse

Sestavine:

◊ 100 g mlečne čokolade
◊ 50 g temne čokolade
◊ 1 žlica medu
◊ 400 ml sladke smetane
◊ 1 žlička začimb za medenjake

Postopek:

1. V kozico zlij 100 ml sladke smetane in dodaj žlico medu.
2. Kozico pristavi na ogenj in vanjo nalomi še temno in mlečno čokolado.
3. Segrevaj in mešaj, da se vsa čokolada popolnoma raztopi, nato primešaj 1 žličko začimb za medenjake, kozico pa odstavi, da se čokolada ohladi.
4. Preostalih 300 ml sladke smetane stepi.
5. Vzemi dve žlički sladke smetane in jo primešaj k čokoladi v kozici, da ta postane redkejša.
6. Dobljeno čokoladno zmes primešaj nazaj k stepeni smetani.
7. Medenjakov mousse nadevaj v dresirno vrečko in napolni kozarce.
8. Kozarce postavi v hladilnik in jih pusti vsaj 3 ure.
9. Preden mousse postrežeš, ga za 15 minut postavi na sobno temperaturo, da se zmehča in razvije aromo.

(Slika je na naslednji strani.)

Pirini medenjaki

Sestavine:

◊ 1 žlica sode
◊ 150 g moke
◊ 2 jajci
◊ 500 g pirine moke
◊ 150 g medu
◊ ½ žlice cimeta
◊ 150 g sladkorja

Postopek:

1. Vse sestavine zgnetemo v krhko testo. Pustimo počivati vsaj 1 uro. Nato oblikujemo za oreh velike kroglice, jih malo sploščimo in polagamo na pekač.
2. Pečemo na 180 °C 12-15 min.
3. Sladico poljubno okrasi, na primer z rezinami kakija.

Čokoladni razpokančki 1

Sestavine:

- 125 g zmehčanega masla
- 370 g trsnega sladkorja
- 1 žlička vaniljeve arome
- 2 jajci
- 60 g temne čokolade
- 80 ml mleka
- 340 g moke
- 2 žlički kakava v prahu
- 2 žlički pecilnega praška
- 0,25 žličke mletega pimenta
- 1 ščepec soli
- 100 g nasekljanih orehovih jedrc

Postopek:

1. Maslo, sladkor in vaniljevo aromo z ročnim mešalnikom penasto umešamo. Posamično, med nenehnim mešanjem, dodamo jajci.
2. Čokolado stopimo v vodni kopeli. Na koncu v jajčno zmes vmešamo še stopljeno čokolado in mleko.
3. Na zmes presejemo moko, pecilni prašek in kakav, dodamo še piment, orehe in ščepec soli ter vse skupaj vgnetemo v testo. Skledo s testom pokrijemo in za 3 ure shranimo v hladilniku.
4. Pečico segrejemo na 180 °C. Dva nizka pekača namastimo (ali obložimo s papirjem za peko). Na plitek krožnik vsujemo sladkor v prahu. Iz sklede z žličko zajemamo testo in ga z rokami oblikujemo v kroglice, ki jih povaljamo v sladkorju. Kroglice polagamo na pekač in pazimo, da je med njimi razmak, saj bodo med peko narastle.
5. Piškote pečemo 25 minut v ogreti pečici. Pečene piškote pustimo na pekaču še 5 minut, da se malo ohladijo, nato jih preložimo na servirni krožnik, kjer jih do konca ohladimo.

Čokoladni razpokančki 2

Sestavine:

◊ 250 g kokosove moke
◊ 120 g čokolade v prahu
◊ 100 g zmletih orehov
◊ 250 g sladkorja v prahu
◊ 3 jajca
◊ sladkor v prahu za "posip"

Postopek:

1. Rumenjake ločimo od beljakov. Rumenjake, kokosovo moko, čokolado v prahu, orehe ter sladkor zmešamo in dodamo sneg iz beljakov.
2. Iz mase naredimo kroglice, ki jih povaljamo v sladkorju v prahu.
3. Piškote zložimo na s peki papirjem obložen pekač in jih pečemo 5-8 minut na 200 °C, oziroma dokler piškoti ne razpokajo.
4. Ohladimo jih na pekaču.

Čokoladni razpokančki 3

Sestavine:

◊ 210 g ostre moke
◊ 55 g masla
◊ ščepec soli
◊ 1/2 vrečke pecilnega praška
◊ 1 vaniljev sladkor
◊ 2 jajci
◊ 230 g čokolade za kuhanje
◊ 80 g sladkorja v prahu

Postopek:

1. Čokolado nalomimo na manjše koščke in jo skupaj z maslom stopimo nad paro. Ohladimo do mlačnega. Medtem, ko se čokolada in maslo ohlajata, razžvrkljamo jajca, skupaj z vaniljevim sladkorjem, sladkorjem in ščepcem soli. Posebej si pripravimo tudi moko, v katero vmešamo pecilni prašek. Dodamo stopljeno čokolado z maslom in dobro premešamo. Na koncu zmesi za čokoladne razpokančke dodamo še moko, kateri smo primešali pecilni prašek. Moko s pecilnim praškom dodajamo postopoma. Vse skupaj dobro zmešamo.

2. Ko je masa za čokoladne razpokančke dobro premešana, jo za nekaj časa postavimo v hladilnik. Vsaj za 4-5 ur. Še bolje pa bo, če jo boste v hladilniku pustili kar čez noč. Če jo boste v hladilniku pustili čez noč, jo pred nadaljnjim oblikovanjem za cca. 10-15 minut pustite na sobni temperaturi.
3. Maso za čokoladne razpokančke vzamemo iz hladilnika in pričeli bomo z oblikovanjem. Še prej pa si pripravimo nizek pekač, na katerem bomo čokoladne razpokančke pekli, in ga obložimo s peki papirjem. Prav tako si vnaprej pripravimo posodo, v katero stresemo nekaj mletega sladkorja. Kroglico položimo na pekač, obložen s peki papirjem. In tako nadaljujemo, dokler ne porabimo vse mase za čokoladne razpokančke.
4. Ker bodo čokoladni razpokančki med peko narasli, vam svetujem, da na pekaču med njimi pustite približno 1,5-2 centimetra prostora.
5. Pečemo jih na 180 °C približno 10 minut. Lahko tudi minuto ali dve manj, odvisno od moči vaše pečice. Ko jih boste vzeli iz pečice, morajo biti čokoladni razpokančki še mehki, strdili se bodo na zraku med ohlajevanjem. V kolikor boste čokoladne razpokančke shranili v posodo, ki dobro tesni, bodo tako shranjeni počakali še dolgo časa.

Čokoladni razpokančki 4

Sestavine:

◊ 200 g temne čokolade s pomarančo
◊ 60 g masla,2 jajci
◊ 100 g sladkorja v prahu
◊ 100 g rjavega sladkorja
◊ 120 g pšenične bele moke
◊ 25 g grenkega kakava v prahu
◊ žlička pecilnega praška
◊ solni cvet

Postopek:

1. V kozico vržemo maslo in nalomimo temno čokolado s pomarančo.
2. Kozico postavimo nad nizek ogenj in mešamo, da se čokolada povsem stopi.
3. Odstavimo in počakamo, da se ohladi do mlačnega.
4. V skledo ubijemo jajci in nanju stresemo obe vrsti sladkorja.
5. Mešamo, dokler se sladkor ne raztopi.
6. Mlečno čokolado primešamo k stepenima jajcema.
7. V drugo posodo zmešamo moko, kakav in pecilni prašek. Nastalo zmes vmešamo v čokoladno zmes.
8. Pekač prekrijemo s peki papirjem.
9. Zmes postane lepljiva. Od testa vzamemo košček, naredimo kroglico in jo položimo na pekač.
10. Če je masa preveč lepljiva, ji dodamo še malo moke.
11. Ponavljamo, dokler ne zmanjka mase.
12. Na vsako kroglico vržemo malo soli.
13. Pečemo jih 9-11 minut pri 180 °C.

Razpokani piškoti

Sestavine:

◊ 250 g kokosove moke
◊ 120 g čokolade v prahu
◊ 100 g zmletih orehov
◊ 250 g sladkorja v prahu
◊ 3 jajca
◊ sladkor v prahu za "posip"

Postopek:

1. Rumenjake ločimo od beljakov.
2. Rumenjake, kokosovo moko, čokolado v prahu, orehe ter sladkor zmešamo in dodamo sneg iz beljakov.
3. Iz mase naredimo kroglice, ki jih povaljamo v sladkorju v prahu.
4. Piškote zložimo na s peki papirjem obložen pekač in jih pečemo 5-8 minut na 200 °C, oziroma dokler piškoti ne razpokajo.
5. Ohladimo jih na pekaču.

Kokosovi razpokančki

Sestavine:

◊ 250 g kokosove moke
◊ 120 g mletih orehov
◊ 120 g čokolade v prahu
◊ 3 rumenjaki
◊ 3 beljaki
◊ 180 g sladkorja v prahu
◊ sladkor v prahu za posipanje

Postopek:

1. Ločimo rumenjake od beljakov. Posebej zmešamo rumenjake in posebej beljake stepemo v sneg.
2. K rumenjakom dodamo kokos, čokolado v prahu in orehe ter zmešamo.
3. Ko je sneg skoraj že narejen, dodamo sladkor in stepemo do konca. Nato sneg s sladkorjem vmešamo k rumenjaku in ostalim sestavinam. Mešamo toliko časa, da se sestavine povežejo.
4. Iz dobljene mase oblikujemo kroglice, ki jih povaljamo v sladkorju v prahu.
5. Kroglice položimo v peki papir in jih pečemo na 180°C za 15 minut.

Poljubčki z marmelado

Sestavine:

◊ 100 g mletih orehov
◊ 100 g sladkorja
◊ 200 g masla
◊ 300 g moke
◊ malo vaniljeve esence
◊ 2 rumenjaka
◊ 1 vrečka vaniljevega sladkorja
◊ malo limonine lupine
◊ jedilna žlica marmelade (po želji)

Postopek:

1. Iz vseh sestavin zgnetemo testo. Za približno eno uro ga damo v hladilnik, da počiva, nato pa iz njega oblikujemo za manjši oreh velike kroglice in jih polagamo na pekač. Na sredini vsake naredimo vdolbinico z ročajem kuhalnice.
2. Pečemo jih 10 min na 180 °C, vzamemo iz pečice, vdolbinice napolnimo z marmelado in pečemo še pet minut. Ko so pečeni jih ohladimo in potresemo s kokosom.

Pirine rožice

Sestavine:

◊ 300 g pirine moke
◊ 150 g masla
◊ 120 g sladkorja v prahu
◊ 1 jajce
◊ 50 g mletih orehov
◊ žlička pecilnega praška
◊ žlice ruma
◊ marmelada

Postopek:

1. Sestavine zgnetemo v krhko testo, ki ga oblikujemo s pomočjo modelčkov.
2. Piškote pečemo 10 minut na 175 °C. Ko so pečeni, jih vzamemo iz pečice, jih pustimo za 10 minut, da se ohladijo.
3. Nato piškote sestavimo z marmelado.

Marmeladni žepki

Sestavine:

◊ 1 kg moke
◊ 750 g masla
◊ marelična marmelada
◊ 1 pecilni prašek
◊ 1 navadni jogurt

Postopek:

1. Iz sestavin zgnetemo testo in ga razvaljamo. Nato izrežemo z okroglim modelom kroge s premerom približno 8 cm.
2. Na sredino kroga nato položimo eno žličko marmelade in krog prepognemo okoli nje. Rob kroga nato zapremo z vilicami.
3. Žepke pečemo na 180 stopinj 10-12 minut.
4. Ko so se ohladili, jih posipamo s sladkorjem v prahu.

(Slika je na naslednji strani.)

Navadne rožice

Sestavine:

◊ 700 g moke
◊ 350 g sladkorja
◊ 500 g masla
◊ marelična marmelada
◊ 1 pecilni prašek
◊ 2 jajci
◊ 2 rumenjaka
◊ 1 vaniljev sladkor

Postopek:

1. Sestavine zgnetemo v krhko testo, iz katerega s pomočjo modela izrežemo isto število piškotov z luknjo, kot tistih brez luknje.
2. Pečemo na 180 °C. Iz pečice jih vzamemo takoj, ko postanejo zlatorumeni.
3. Pustimo jih stati 10 minut, nato pa jih sestavimo tako, da piškot brez luknje namažemo z marmelado in nanj položimo piškot z luknjo. Ko smo to storili jih lahko posipamo s sladkorjem.

Orehovi rogljički

Sestavine:

◊ 300 g moke
◊ 200 g masla
◊ 100 g mletih orehov
◊ 75 g sladkorja v prahu
◊ 1 jajce
◊ vaniljev sladkor

Postopek:

1. Sestavine zgnetemo v testo, ki ga nato pustimo za približno 30-45 minut.
2. Nato ga najprej oblikujemo v 'kačo' premera 1,5-2 cm, ki jo potem razrežemo na kose dolge približno 4-5 cm.
3. Te kose nato pečemo 7 minut na 175 °C.
4. Ko jih vzamemo iz pečice, jih pustimo, da se ohladijo, nato jih posipamo s sladkorjem v prahu.

Linški srčki

Sestavine:

◊ 300 g moke
◊ 50 g sladkorja v prahu
◊ 200 g masla sobne temperature
◊ 1 limonina lupina bio limone ali žlička cimeta (odvisno od želenega okusa)
◊ dve žlici marmelade za mazanje (marelična je klasična)
◊ sladkor v prahu za posip

Postopek:

1. Iz ene mase pridobimo 2 pekača linških srčkov, vendar moramo vedeti, da se količina razpolovi, ko združimo spodnji in zgornji del.
2. Suhe sestavine damo v posodo in z roko malo premešamo. Temu dodamo maslo in mesimo z roko.
3. Maslo gnetemo najprej v posodi. Ko se prične sprijemat skupaj z moko in nastaja kepa, jo preložimo na delovno površino (ker lažje mesimo) in gnetemo dalje. Gnetemo toliko časa, dokler se testo ne sprime v gladko kepo.
4. Testo ne rabi počivati. Pekač obložimo s peki papirjem, delovno površino pa dobro pomokamo, da se testo ne bi sprijelo. Testo razvaljamo na tanko, debeline 2-3 mm. Model pritisnemo ob testo.
5. Srčke previdno polagamo na pekač in pri tem pazimo, da bo število spodnjega in zgornjega dna linških oči enako, da nam ne bi ostajali odvečni prazni deli.
6. Postavimo v ogreto pečico na 180 °C in pečemo 10 minut.
7. Še tople odstavite iz pekača in sredino spodnjega dela namažite z marmelado, čez pa postavite zgornji del.
8. Na koncu jih posipajte s sladkorjem v prahu in poskusite še tople, saj se jim zagotovo ne boste mogli upreti.

Piškoti za začetnike

Sestavine:

◊ 180 g bele pšenične moke
◊ 100 g sladkorja
◊ 80 g masla
◊ 1 jajce
◊ 0,5 žličke vaniljeve arome
◊ 0,5 žličke pecilnega praška
◊ 1 ščepec soli

Postopek:

1. Najprej vse naštete sestavine zmešamo vse skupaj, da nastane lepa masa. Testo nato pregnetemo in ga razvaljamo.
2. Nato z modelčki oblikujemo piškote in jih premažemo z jajcem. Ko jih premažemo, jih damo peči na 180 °C, dokler ne postanejo zlato-rumene barve.
3. Ko so pečeni, počakamo, da se ohladijo in jih pojemo.

Preprosti keksi

Sestavine:

- ◊ 500 g moke
- ◊ 1 pecilni prašek
- ◊ 1 vaniljev sladkor
- ◊ 2 jajci
- ◊ 5 žlic sladkorja
- ◊ 2 žlici sladke smetane/mleka
- ◊ 250 g masla
- ◊ ščepec soli

Postopek:

1. Vse sestavine postopoma zgneteš v gladko testo. Potem testo postaviš v hladilnik za 30 min.
2. Po 30 min vzameš testo iz hladilnika in na pomokani površini z modelčki odtisneš želene oblike.
3. Nato testo položiš na peki papir daš v pečico in pečeš pri 180 °C 8 min.
4. Pečene piškote pustimo, da se shladijo in jih serviramo na krožnik.

Sladkorni piškoti

Sestavine:

- 1 ½ skodelica masla
- 1 ½ skodelica belega sladkorja
- 1 jajce
- 2 rumenjaka
- 1 žlička vaniljevega ekstrakta
- 1 manjša žlička soli
- 3 ½ skodelice moke

Postopek:

1. Najprej v posodo stresem 1 ½ skodelico masla in 1 ½ skodelico belega sladkorja in vse to skupaj zmešamo. V mešanico dodamo 1 jajce in 2 rumenjaka, če želiš pa lahko notri dodaš majhno žličko vaniljevega ekstrakta. Nato pa stresemo še 1 manjšo žličko soli in vse skupaj zmešamo. Zadnja sestavina je 3 ½ skodelice moke, ki jo dodamo v posodo skozi cedilo z majhnimi luknjicami. Ko vse to skupaj zmešaš pripraviš prozorno folijo in jo postaviš na delovno mesto, tam nato postaviš mešanico, ki jo stisneš v večjo kroglo, in jo postaviš v hladilnik za 2 uri.
2. Po 2 urah vzameš testo iz hladilnika in ga razrežeš na pol. Eno polovico nato odneseš nazaj v hladilnik, drugo polovico pa z valjarjem razvaljaš enakomerno. Nato vzameš modelčke, jih pomočiš v moko in pritisneš na testo. To počneš, dokler ti ne zmanjka testa. Iz hladilnika nato vzameš še drugo polovico in to ponoviš. Vse piškote odložiš na pladenj, ki je obložen s peki papirjem.
3. Pečemo 10 do 12 minut na 180 °C.

Kristalne rože

Sestavine:

◊ 450 g gladke moke
◊ 225 g maslo sobne temperature
◊ 225 g sladkor
◊ 1 vaniljev sladkor
◊ 1 večje jajce

Posip:
◊ skodelica kristalnega sladkorja
◊ 1 vaniljev sladkor

Postopek:

1. Maslo sobne temperature, sladkor in vaniljev sladkor z električnim mešalcem zmešamo v masleno kremo. Nato dodamo jajce in premešamo.
2. Moko dodajamo postopoma, žlico po žlico in ves čas zraven mešamo. Dobili smo grudasto testo. Sedaj testo pregnetemo še ročno, da dobimo voljno, mehko kepo. Testo spravimo v PVC vrečo. Skušamo ga čim bolj enakomerno poravnati, ker nam bo to kasneje olajšalo valjanje. Tako hranjeno testo naj v hladilniku počiva najmanj 1 uro ali več.

3. Kos testa odlomimo in ga položimo na rahlo pomokano folijo. Na testo položimo peki papir, ob straneh si nastavimo distančnike (če jih imamo, če jih nimamo, pa brez njih) in valjamo preko peki papirja. Tak način valjanja nam delo olajša, saj se testo ne bo lomilo in prijemalo valjarja. Tudi dodatno mokanje ni potrebno, kar pomeni, da testo obdrži prvotno kvaliteto Izberemo model za izrezovanje piškotov. Modelček pomakamo v moko in izrežemo oblike. Pekač obložimo s peki papirjem in nanj polagamo izrezane piškote. Med njimi ni potrebno veliko razmaka, ker med peko ne narastejo.
4. Piškote pečemo v predhodno ogreti pečici na 180 °C približno 10 minut. Robovi ne smejo porjaveti, zato jih takoj, ko so pečeni in še bledi, odstranimo iz pekača, da se še dodatno več ne pečejo. Še vroče povaljamo v kristalnem sladkorju, kateremu smo mu primešali vaniljev sladkor.

Pisani božični piškoti

Sestavine:

- 500 g moke
- Pol vrečke pecilnega prašek
- 200 g sladkorja
- 300 g masla
- 4 rumenjaki
- ščep soli
- žlička fino mletih začimb (cimet, klinčki, vanilja)
- 100 g mlečne čokolade,
- 100 g bele čokolade,
- 100 g masla,
- 50 ml mleka,
- barve za živila.

Postopek:

1. V skledi zmešamo moko, pecilni prašek, sol, sladkor in začimbe. Dodamo koščke masla in gnetemo s prsti, da dobimo drobtinasto zmes, ki ji dodamo še rumenjake. Vse skupaj zgnetemo v gladko testo. (Po potrebi dodamo nekaj žlic hladne vode.) pripravljeno testo oblikujemo v kroglo, ga zavijemo v prozorno folijo za živila in postavimo v hladilnik za približno eno uro.
2. Pečico segrejemo na 180 °C. testo na pomokani površini razvaljamo na približno 4 mm debelo in iz njega izrežemo piškote različnih oblik. Lahko si pomagamo z modelčki za piškote ali pa oblike najprej narišemo in izrežemo iz papirja, nato pa jih obrišemo na testo.
3. Pripravljene piškote preložimo na pekač, obložen s peki papirjem, ter pečemo cca. 8 min, da se rahlo obarvajo. Med tem nad soparo stopimo čokolado z maslom in mlekom. Belo čokolado po želji obarvamo z barvami za živila. Pečene piškote ohladimo nato pa porišemo s stopljeno čokolado in okrasimo z različnimi dodatki.

Božični piškoti

Sestavine:

- 250 g moke
- 150 g masla
- 1 jajce
- 2 žlici medu

Postopek:

1. Najprej skupaj zmešamo jajce, maslo in med. Nato dodamo moko. Ko nastane testo, ga za eno uro postavimo v hladilnik, da se malo strdi in ga nato lažje oblikujemo.
2. Testo razvaljamo na 3 mm debeline in z izbranimi modelčki izrežemo piškote.
3. Piškote naložimo na pekač. Lahko jih okrasimo.
4. Pečemo na 180 °C približno 10 minut, oz. dokler ne postanejo zlato rumeni.

Masleni brizgani piškoti

Sestavine:

- 380 g masla
- 2 jajci
- 200 g sladkorja v prahu
- 500 g bele moke
- 3 g pecilnega praška
- malinova marmelada

Postopek:

1. Maslo sobne temperature 10 minut stepamo na najvišji hitrosti, da postane svilnato gladka masa. Dodamo jajci in ponovno stepamo 10 minut, dodamo še sladkor v prahu in ponovno stepamo 10 minut. Presejano moko, pomešano s pecilnim praškom, umešamo ročno z lopatko.
2. Za brizganje uporabimo testomat z nastavkom za brizgane piškote.
3. Testo ne rabi počivati in ga takoj nadevamo v testomat.
4. Piškote brizgamo neposredno na pekač, ki je obložen s peki papirjem.
5. Pred peko pekač postavimo za 20 min v hladilnik, da se nabrizgani piškoti malo strdijo. Tako med peko ohranijo lepšo obliko pečeni pa so bolj krhki in masleni.
6. Pečemo jih približno 10 min na 180°C, da se obarvajo zlatorjavo.
7. Ohlajene piškote lahko namažemo s malinovo marmelado in zlepimo po dva skupaj.

Preprosti masleni piškoti

Sestavine:

◊ 600 g moke
◊ 12 g pecilnega praška
◊ 300 g masla
◊ 200 g sladkorja v prahu
◊ 2 celi jajci
◊ 2 rumenjaka
◊ žlička vaniljevega ekstrakta

Postopek:

1. Najprej zmešamo moko s pecilnim praškom.
2. Dodamo sladkor v prahu, jajca ter maslo sobne temperature.
3. Iz sestavin zgnetemo gladko piškotno testo.
4. Če se nam testo zelo packa, dodamo še malo moke.
5. Testo za nekaj ur ali pa čez noč postavimo na hladno.
6. Valjamo testo, saj je tako veliko lažje.
7. Na rahlo pomokani podlagi ali na peki papirju iz testa izrežemo poljubne oblike.
8. Pečemo jih približno 12-15 minut, na 180°C, odvisno od pečice in debeline piškotkov.

Cimetovi meseci

Sestavine:

TESTO
◊ 3 beljaki
◊ 25 dag sladkorja v prahu
◊ 30 dag mletih mandljev
◊ 2 žlički cimeta

LIMONIN LED
◊ sok limone
◊ sladkor v prahu

Postopek:

1. Iz beljakov stepemo trd sneg, dodamo sladkor v prahu in nato mešamo, da nastane gosta krema. Dodamo cimet in mlete mandlje. Dobro premešamo. Masa naj počiva pol ure. Nato maso dobro pregnetemo in razvaljamo med dvema listoma papirja za peko in oblikujemo mesece. Maso lahko tudi oblikujemo v kroglico, jo položimo na peki papir in enakomerno potlačimo, da dobimo obliko meseca. Mesece nato pečemo na papirju za peko 20 minut pri 150 °C.
2. Za limonov led stisnemo sok limone in dodamo toliko sladkorja v prahu, da dobimo gosto maso. Na vsak pečen mesec nato s čopičem ali žličko nanesemo limonin led.
3. Piškote pustimo čez noč na zraku, da se limonov led dobro posuši, nato jih zložimo v škatlo, ki jo dobro zapremo.

Kokosovi piškoti

Sestavine:

◊ 200 g kokosove moke
◊ 140 g sladkorja
◊ 2 majhni jajci
◊ 1 žlička pecilnega praška
◊ 90 g moke
◊ 80 ml sladke smetane
◊ ščep soli
◊ sladkor v prahu za posip

Postopek:

1. Jajca, ščep soli in sladkor zmešamo z metlico. Dodamo smetano in ponovno premešamo.
2. Moko, kokosovo moko in pecilni prašek zmešamo skupaj ter jo počasi (med mešanjem) dodamo jajčno-smetanovi mešanici. Maso postavimo v hladilnik za 1 uro, da se strdi.
3. Iz ohlajene mase oblikujemo kroglice v velikosti oreha in jih polagamo na pekač, obložen s papirjem za peko. Pečemo na 180 stopinjah 10-12 minut.
4. Še tople potresemo s sladkorjem v prahu.

Kavni piškoti

Sestavine:

- 75 g masla
- 70 g sladkorja
- 1 rumenjak
- 120 g moke
- 12 g kakava v prahu
- 25 g čokoladnega pudinga
- 5 g instant kave
- 2 žlički vroče vode

Postopek:

1. Na sobno temperaturo si pripravimo vse sestavine. Pomembno je, da damo maslo iz hladilnika, da se zmehča.
2. Nato penasto umešamo rumenjak, sladkor v prahu in maslo.
3. V posebni posodi zmešamo suhe sestavine. Ko so rumenjak, sladkor in maslo umešani, dodamo mešanico suhih sestavin.
4. Vse skupaj pregnetemo in na koncu dodamo instant kavo.
5. Vse zgnetemo v kompaktno testo, ki ga damo počivati v hladilnik, da se ohladi in strdi.
6. Ko testo vzamemo iz hladilnika, naredimo manjše kroglice in oblikujemo kavna zrnca.
7. Piškote pečemo na 180 °C približno 15 minut.

Nutelini piškoti

Sestavine:

◊ 160 g bele moke
◊ 170 g Nutelle
◊ 1 jajce
◊ 3 žlice Nutelle (za dekoracijo)

Postopek:

1. Vse sestavine, moko, jajce in Nutello skupaj dobro zmešamo. Lahko z žlico ali pa roko.
2. Iz mase oblikujemo majhne kroglice in jih polagamo na pekač. Nato naredimo majhne vdolbinice; pomagamo si z ročajem kuhalnice ali prstom.
3. Vrečko za dekoracijo napolnimo s 3 žličkami Nutelle in z njo zapolnimo vdolbinice.
4. Piškote pečemo 10 minut na 180 °C.

Čokoladni piškoti

Sestavine:

◊ 500 g moke (Schär mix)
◊ 200 g sladkorja
◊ 2 vanilina sladkorja
◊ 1 pecilni prašek
◊ 2 jajci
◊ 250 g masla

Postopek:

1. Vse sestavine skupaj damo v plastično skledo in jih gnetimo z roko, do poljubne oblike.
2. Na pomokani površini razvaljamo do debeline 4 do 5 mm. Nato piškote oblikujemo z modelčki in jih polagamo na pekač obložen s peki papirjem.
3. Piškote pečemo na 180 °C približno 10 do 12 minut.
4. Pečene piškote namakamo v raztopljeno čokolado, ter jih okrasimo po želji.

Čokoladne kroglice

Sestavine:

◊ 40 dag Albert keksov
◊ 15 dag sladkorja v prahu
◊ 15 dag margarine
◊ 1 dl mleka
◊ 2 žlici čokolade v prahu
◊ rumov ekstrakt po okusu

Postopek:

1. Albert kekse zmeljemo in dodamo vse ostale sestavine, dobro premešamo in za 1 uro postavimo v hladilnik.
2. Nato oblikujemo kroglice in jih povaljamo v kokosovi moki. Po lastni izbiri jih lahko povaljamo tudi z čokoladnimi mrvicami ali čokolado v prahu.
3. Kroglice damo za nekaj ur v hladilnik in nato postrežemo.

Kokosove kroglice

Sestavine:

◊ 400 g mletih piškotov
◊ 250 g stopljenega masla
◊ 50 g mletega sladkorja
◊ 50 g čokolade v prahu
◊ 4 žlice ruma
◊ kokosova moka

Postopek:

1. Piškote zmeljemo, prilijemo stopljeno maslo ter dodamo čokolado v prahu, mleti sladkor in rum ter zmešamo v gladko zmes.
2. Ko zmes pripravimo, jo postavimo v hladilnik za 1 uro.
3. Ko je zmes malo trda, iz nje naredimo kroglice v velikosti oreha.
4. Ko jih pripravimo, jih v hladilnik postavimo za 4 ure.

Božični kruh

Sestavine:

- ◊ 700 g bele moke
- ◊ 1 dobra čajna žlička medu
- ◊ mleko
- ◊ suhi kvas (7g)
- ◊ Maslo
- ◊ 4 žlice vaniljevega sladkorja
- ◊ rum
- ◊ 0,5 čajne žličke soli
- ◊ 2 rumenjaka
- ◊ limonina lupinica
- ◊ suhi jabolčni in hruškovi krhlji
- ◊ 2 žlici cimetovega sladkorja
- ◊ mandarinin/pomarančni sok
- ◊ 2 jajci

Postopek:

1. Najprej pripravimo testo. V posodo presipamo v posodo od mešalnika. Nato v drugi posodici nalijemo 1,5 dcl mleka k dobri čajni žlički meda. Sladkemu mleku dodamo še suhi kvas. Kvas pustimo vzhajati.
2. Ko kvas vzhaja, v novo posodico nalijemo še 1,5 dcl mleka. Mleku dodamo 70 g masla sobne temperature. Zmesi masla in mleka pa dodamo še 4 žlice vaniljevega sladkorja ali pa 3 žlice navadnega sladkorja in 1 žlica vaniljevega. Te sestavine premešamo in pustimo, da se maslo malce stopi. Maslu, mleku in sladkorju pa lahko dodamo še rum.
3. Ko se maslo stopi, vzamemo kvas (ki je vzhajal) in ga zlijemo v posodo z moko. Kvas na hitro vmešamo. Nato dodamo pol čajne žličke soli in še enkrat na hitro premešamo. Na koncu pa vlijemo še ostale sestavine — zmes masla, mleka, sladkorja, rum, dva rumenjaka in limonino lupinico. Limonino lupinico pred tem temeljito umijemo z vročo vodo. Vse sestavine fino pregnetemo, da dobimo testo. Testo nato položimo v drugo posodo in ga pustimo vzhajati 1 uro.
4. Medtem ko testo vzhaja, naredimo nadev. Najprej z multipraktikom zmiksamo jabolčne in hruškine krhlje (posušene). Nato zmiksanim krhljem dodamo še eno dobro žlico masla, eno do dve žlici ruma, 20 g cimetovega sladkorja in limonino lupinico. Nato še enkrat vse zmiksamo z multipraktikom. Na koncu dodamo še sok od mandarine ali pa od pomaranče.
5. V zadnjem koraku pa vzamemo testo, ki je vzhajalo. Nato ga razvaljamo v pravokotnik, ki se prilega širini pekača.
6. Na testo nato namažemo nadev, ki smo ga naredili prej. Na koncu pa testo lepo zvijemo kot v potico. Kruh/potico položimo v pekač, kjer vzhaja 30 min na toplem. Pred tem pa ga še »prešpikamo«. Tik preden pa položimo kruh v pečico, pa na vrhu premažemo z jajčno mešanico (1 stepeno jajce z dvema žlicama mleka). Ko to naredimo, lahko damo kruh peči. Najprej ga 15 minut pečemo na 200 °C, nato pa še 30 minut na 180°C. Ko je kruh pečen, pa ga lahko še posujemo z mletim sladkorjem.

Marmorni kolač 1

Sestavine:

◊ 4 jajca
◊ 2 jogurtova lončka sladkorja
◊ 2 vrečki vaniljevega sladkorja
◊ jogurtov lonček mleka
◊ jogurtov lonček olja
◊ 3 jogurtovi lončki moke
◊ pecilni prašek
◊ stopljena čokolada

Postopek:

1. Penasto umešamo jajca, sladkor, vaniljev sladkor. Nato med mešanjem počasi vlivamo mleko in olje. Na koncu po žlicah dodamo moko, pomešano s pecilnim praškom.
2. Polovico mase zlijemo v pomaščen in pomokan model za šarkelj.
3. V drugo polovico zamešamo stopljeno čokolado in zlijemo na prvo polovico testa.
4. Pečemo pri 200 °C približno 45 minut (naredimo preizkus z zobotrebcem).
5. Ohlajen kolač stresemo iz modela in posujemo s sladkorjem v prahu, lahko pa ga tudi oblijemo s čokolado.

Marmorni kolač 2

Sestavine:

◊ 120 g zmehčanega masla
◊ 180 g sladkorja
◊ 1 pecilni prašek
◊ 2 žlici ruma
◊ 300 g gladke moke
◊ 75 g mletih mandljev
◊ 4 jajca
◊ 2 dl mleka
◊ 60 g nasekljane ali naribane temne čokolade

Postopek:

1. Maslo dobro umešamo, nato izmenjaje in posamezno dodajamo sladkor in rumenjake. Nekaj sladkorja prihranimo za sneg. Zmes umešamo, nato prilijemo mleko in rum in ne da bi premešali, dodamo polovico moke in zdaj gladko zmešamo.
2. Beljake stepemo v sneg, vtepemo preostali sladkor, nato sneg prenesemo na testo. Potresemo z moko, dodamo pecilni in narahlo premešamo.
3. Testo razdelimo na dva dela in ga polovico takoj vlijemo v namaščen in pomokan model.
4. V drugi del testa zmešamo čokolado in ga vlijemo v model na belo testo. Pečemo 45 minut na 200 °C.

Marmorni kolač 3

Sestavine:

- ◊ 25 dag sladkorja
- ◊ 4 rumenjaki
- ◊ 1 vaniljev sladkor
- ◊ 125 ml olja
- ◊ 125 ml vode
- ◊ 250 g moke
- ◊ 1 pecilni prašek
- ◊ 4 beljaki
- ◊ 5 dag kakava

Postopek:

1. Sladkor, rumenjake in vaniljev sladkor penasto zmešamo. Iz beljakov stepemo sneg.
2. Dodamo vodo in olje ter primešamo moko s pecilnim praškom in sneg z beljakov.
3. Eno tretjino mase prelijemo v drugo posodo in v to tretjino mase stresemo kakav
4. Pekač dobro namažemo z maslom ter vanj vlijemo najprej temno maso, nato pa svetlo.
5. Pečemo v predhodno ogreti navadni pečici na 180 °C približno eno uro. Ko se marmorni kolač speče, počakamo, da se ohladi, nato pa ga obrnemo ter stresemo iz pekača. Če ne gre, si pomagamo z nožkom.
6. Po želji marmorni kolač posipamo s sladkorjem v prahu.

Božična OREO torta

Sestavine:

PIŠKOTNA PODLAGA:
◊ 80 g masla
◊ 150 g OREO piškotnih koščkov

KREMA:
◊ 700 ml sladke smetane za stepanje
◊ 250 g bele čokolade
◊ 4 listi želatine
◊ 100 g OREO piškotnih koščkov

JAGODNE ZVEZDICE:
◊ 300 g zamrznjenih jagod
◊ 2 žlički sladkorja
◊ 3 lističe želatine

Postopek:

PIŠKOTNA PODLAGA

1. 150 g OREO piškotnih koščkov stresi v stresi v sekljalnik in jih zmiksaj v prah.
2. Maslo raztopi in ga zmešaj s piškotnim prahom.
3. Tortni obroč (20 cm za višjo torto in 22 cm za nižjo) postavi na tortni podstavek.
4. Po notranji strani ga obdaj z acetatno folijo.
5. Piškotno zmes enakomerno potlači ob dno tortnega obroča.

KREMA

1. Na štedilniku nastavi na srednji ogenj in nanj postavi kozico.
2. Dodaj 200 ml sladke smetane in nalij belo čokolade ter mešaj, da se čokolada popolnoma raztopi.
3. 4 listne želatine namoči v hladni vodi, da se napojijo.
4. Z rokami jih ožemi in daj v vročo čokolado.
5. Mešaj čokoladno zmes, da se želatina popolnoma raztopi, nato kozico odstavi in jo pusti, da se malce ohladi.
6. Preostalih 500 ml sladke smetane stepi.
7. V belo čokolado daj 3 žlice stepene smetane in premešaj nato to zmes s spatulo primešaj k stepeni smetani.
8. Nato primešaj še OREO piškotne koščke.
9. Kremo ulij v tortni obod s piškotnim dnom.
10. S spatulo kremo poravnaj nato pa torto daj v hladilnik.

Postopek:

JAGODNE ZVEZDICE

1. V kozico stresi zamrznjene jagode in dodaj 2 žlici sladkorje.
2. Jagode segrevaj, da se povsem zmehčajo
3. 3 lističe želatine namoči v hladno vodo in počakaj, da se napojijo.
4. Z rokami jih ožamemo in jih vrzi v jagodno osnovo.
5. Jagodno osnovo zaliješ v tortni pekač, ki ima dno prekrito s papirjem za peko.
6. Pekač postavi zamrzovalnik.
7. Iz čvrstega jagodnega želeja s poljubnimi modelčki izreži zvezdice.
8. Zvezdice razporedi po torti.
9. Ostanek želeja prihrani za preliv.
10. Torto pustimo v hladilniku čez noč ali najmanj 6 ur.

Orehova potica

Sestavine:

◊ 4 jajca
◊ vanilin sladkor
◊ limonina lupina
◊ 10 dag masla
◊ kvas, mleko
◊ 80 dag moke
◊ 60 dag orehov
◊ kisla smetana

Postopek:

TESTO:

1. Loči rumenjake od beljakov
2. K rumenjakom dodaj sladkor, limonino lupino, vanilji sladkor in mešaj, da se speni.
3. Vlij v skledo in dodaj 80 dag presajene moke, malo posoliš in narediš na sredini jamico.
4. V jamico vliješ zmes kvasa in mleka, ki si jo predhodno pripraviš tako, da rahlo segreješ mleko, vanj nadrobiš kvas in daš vzhajati.

NADEV:

1. Kislo smetano zavri in nato malenkost ohladi.
2. Zmešaj jo z orehi.
3. Dodaj sladkor, dva vanilina sladkorja, rum po okusu.
4. Zmešaj in dodaj beljake.

Peci v predhodno ogreti pečici na 180 °C približno 50 min.

Sončnica

Sestavine:

Testo:

- 700 g moke
- 2 jajci
- 250 ml mleka
- 125 ml olja ali masla
- 40 g kvasa
- 1 žlica sladkorja
- 2 žlički soli
- lahko tudi kisla smetana po okusu
- 100 g masla
- 1 jajce + sladkor za premaz
- dve vrsti semen (laneno, sezamovo, sončnično...)

Postopek:

1. Zamesimo kvašeno testo in ga damo počivati za 1/2 ure. Nato razdelimo testo na polovico. Eno polovico razdelimo na 5 delov.
2. Vsak hlebček posebej razvaljamo v krog in polagamo enega na drugega, vmes med plastmi pa namažemo z raztopljenim maslom.
3. Zadnje plasti ne namažemo, ampak jo prerežemo od sredine navzven, pa ne do konca, na 8 delov.
4. Vsak trikotnik položimo čez rob (navzven - da dobimo zunanji krajec cvetnih listov).
5. Z drugo polovico testa odstranimo del za sredino - naredimo hlebček, ostali del pa spet razdelimo na 5 delov, razvaljamo v kroge in vmes pomažemo z maslom. Prav tako ponovimo z razrezom na sredini, vendar tokrat morajo priti cvetni listi med zunanji krog.
6. Na koncu dodamo še sredinski hlebček. Vse skupaj pomažemo z jajcem in sladkorjem — za lepo rjavo barvo in potresemo s poljubnimi semeni — dobro je narediti kontrast.
7. V pečici pečemo pri 180 °C približno 45 minut, oziroma dokler ni pečeno.

Sočno pecivo

Sestavine:

Biskvitno testo:
- ◊ 4 jajca
- ◊ 150 g sladkorja
- ◊ 80 ml olja
- ◊ 80 ml vroče vode
- ◊ 200 g namenske moke za peciva
- ◊ 8 g vanilje
- ◊ 15 g pecilni prašek
- ◊ 5 g kakava v prahu

Puding masa:
- ◊ vaniljev puding v prahu
- ◊ borovničev puding v prahu
- ◊ 2 x 450 ml mleka
- ◊ 2 x 60 g sladkorja oz. po želji

Preliv iz kisle smetane:
- ◊ 800 g kisle smetane
- ◊ 120 g sladkorja
- ◊ 16 g vaniljevega sladkorja

Postopek:

1. Najprej stepemo beljake s sladkorjem in vaniljevim sladkorjem in nato postopno primešamo še rumenjake. Nato dodamo olje in vročo vodo. Premešamo. Na koncu primešamo še moko s pecilnim praškom.
2. Pekač obložimo s peki papirjem in nanj zlijemo malo več kot pol biskvitne mase.
3. V ostanek mase primešamo temni nesladkan kakav.
4. Temni biskvit z žlico razporedimo po belem biskvitu.
5. Po navodilu iz vrečke skuhamo vaniljev puding. Uporabimo samo 450 ml mleka, ostalo vse enako. Še vroč vaniljev puding nanesemo točno na tista mesta, kjer je temni del biskvitnega testa. Nato ponovimo vse enako še z borovničevim pudingom. Borovničev puding nanesemo na mesta kjer je vaniljev puding.

6. Sedaj damo vse skupaj peči v predhodno ogreto pečico na 180 °C, klasične peke, za 25 do 30 minut oz. odvisno od pečice.
7. Med tem časom, ko se biskvit peče, zmešamo preliv iz kisle smetane in sicer kisli smetani dodamo sladkor in vaniljev sladkor ter vse skupaj premešamo.
8. Ko se je biskvit spekel, ga vzamemo iz pečice in še vročega premažemo s prelivom iz kisle smetane. Smetana bo sama opravila svoje, čudežno bo pronicala v luknjice med biskvitom in pudingom. Čeprav mi ne bomo videli luknjic. Pecivo damo na hladno mesto, najbolje v hladilnik, čez noč.

Bravniji

Sestavine:

◊ stopljeno maslo
◊ pol jogurtovega lončka belega sladkorja
◊ pol jogurtovega lončka rjavega sladkorja
◊ 4 jajca
◊ 2 jogurtovega lončka moke
◊ pecilni prašek
◊ 2-4 žličke kakava
◊ koščki čokolade

Postopek:

1. Najprej segrej pečico na 180 °C.
2. Nato v posodo natreseš obe vrsti sladkorja in jajca. Premešaš in dodaš maslo. Še enkrat premešaš in dodaš moko in pecilni prašek. Ponovno premešaš. Dodaš še kakav in koščke čokolade.
3. Položiš v pečico in pečeš 10-20 minut.

Klasični čokoladni mafini

Sestavine:

- ◊ 1 veliko jajce (ali 2 manjši)
- ◊ 100 g kristalnega sladkorja
- ◊ 1 vanilin sladkor
- ◊ 1 dl olja
- ◊ 1 jogurtov lonček kisle smetane
- ◊ 240 g gladke bele moke
- ◊ 1 čajna žlička sode bikarbone
- ◊ 120 g čokolade za kuhanje

Postopek:

1. Čokolado narežemo na koščke. Velikost koščkov prilagodimo okusu – lahko namerno naredimo nekaj večjih koščkov čokolade, če imamo radi, da ob ugrizu v mafin "najdemo" zares čokoladno presenečenje.
2. V posodo ubijemo 1 jajce, dodamo 100 g kristalnega sladkorja, 1 vanilin sladkor in mešamo z električnim mešalnikom na maksimalni hitrosti. Ko masa lepo naraste, dodamo 1 dl olja in premešamo.
3. Dodamo 1 jogurtov lonček kisle smetane ter 240 g gladke bele moke, kateri smo primešali čajno žličko sode bikarbone. Sedaj mešamo na srednji hitrosti le tako dolgo, da so sestavine dobro premešane.
4. Na koncu dodamo še 120 g na koščke narezano čokolado za kuhanje. Če spadamo med čokoholike pa lahko tudi malo več. Z žlico premešamo, da se čokoladni koščki razporedijo po celotni masi.
5. V pekač za mafine zložimo papirčke za mafine. Uporabimo pa lahko tudi silikonske modelčke za mafine.
6. Modelčke napolnimo približno za 2/3 oz. ne čisto do vrha, saj bodo med peko lepo narasli.
7. Pečemo jih približno 25 minut na 180 °C v predhodno ogreti pečici.
8. Ko so klasični čokoladni mafini pečeni, jih zložimo na krožnik. Počakajmo, da se mafini vsaj malo ohladijo, preden planemo po njih.

Sneženi mafini

Sestavine:

◊ 2 jajci
◊ 150 g sladkorja
◊ ščepec soli
◊ 100 g masla
◊ 4 jedilne žlice kakava v prahu
◊ pol vrečke pecilnega praška

Postopek:

1. Pečico ogrejemo na 180 °C do 200 °C
2. Jajca ubijemo v posodo, dodamo sladkor, ter ščepec soli.
3. Z električnim mešalnikom stepemo, da nastane gosta penasta zmes.
4. Maslo stopimo v posebni posodi, dokler ne postane tekoč.
5. Kakav v prahu stresemo v novo posodo, dodamo moko in pecilni prašek. Z žlico počasi zmešamo.
6. To mešanico postopoma dodajamo k jajčni zmesi.
7. Dodamo še tekoče maslo in z električnim mešalnikom premešamo.
8. Zmes zlijemo v modelčke za mafine, ter položimo v pečico in pečemo od 15 do 18 minut.
9. Poljubno okrasimo.

Sadni mafini

Sestavine:

- ◊ 250 g moke
- ◊ 150 g sladkorja
- ◊ 1 vrečka pecilnega praška
- ◊ 1 vrečka vaniljevega sladkorja
- ◊ 2 jajci
- ◊ 6 do 7 jedilnih žlic olja
- ◊ 2 dl mleka
- ◊ čokolada ali sadje po želji

Postopek:

1. V posodo ubijemo jajci, dodamo sladkor in vaniljev sladkor ter pomešamo. Nato zmesi prilijemo olje in jo premešamo.
2. Dodamo moko, ki vključuje vrečko pecilnega praška ter zmešamo.
3. Dobimo suho maso, ki ji prilijemo mleko in mešamo toliko časa, da dobimo gladko maso.
4. Maso vlijemo v pekač za mafine, lahko dodamo še čokolado ali sadje in pečemo 20 do 25 minut na 170 °C.

Dober tek!

Osnovna šola
Toneta Pavčka

december 2020