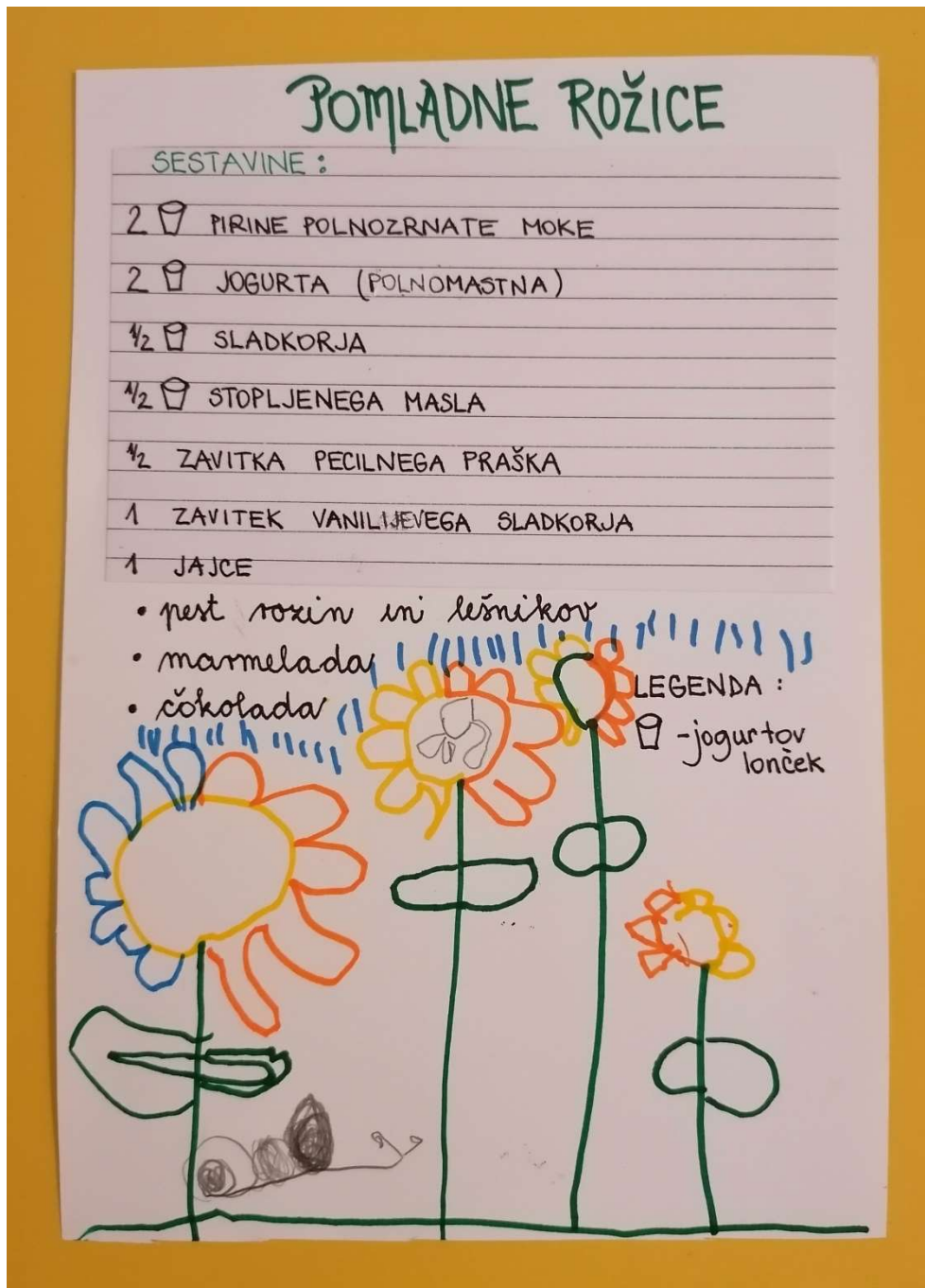


Recept za pripravo pomladnih rožic

V kuhinjo povabi starše, bratce in sestrice, starejše in mlajše, da ti priskočijo na pomoč. Boš videl, zabavno bo, na koncu pa se boste posladkali vsi!



Fotografija 1. Recept

Za pripravo potrebuješ:



Fotografija 2. Sestavine in pripomočki

1. korak

Suhe sestavine (pirina polnozrnata moka, sladkor, vanilijev sladkor in pecilni prašek) stresi v veliko posodo in jih z leseno kuhalnico premešaj. Pecilni prašek presej, da se je enakomerno porazdelil po moki. Mešaj počasi.



Fotografija 3. Priprava suhih sestavin

2. korak

Vsem suhim sestavinam dodaj jogurt, jajce in stopljeno maslo, ki ga lahko že prej stopiš na štedilniku. Vse skupaj z mešalnikom zmešaj v ravno prav gladko maso.



Fotografija 4. Priprava mase

Nasvet.

Če je masa pregosta, dodaj še žlico jogurta, če je preredka, pa žlico moke.

3. korak

Dobljeni masi dodaj še pest narezanih lešnikov ali mandljev in rozin ter jih počasi, z leseno kuhalnico, vmešaj.

Tako si pripravil maso, ki jo je potrebno še speči.



Fotografija 5. Dodatek lešnikov in rozin

4. korak

Peki papir namaži z maslom in ga položili v velik pekač. Nanj vlij pripravljeno maso, na 1 cm debelo. Maso peči v pečici, segreti na 180 stopinj, 30 minut.



Fotografija 6. Peka biskvita

Nasvet.

To, če je masa, ki postane biskvit, dovolj pečen, lahko preveriš z zobotrebcem ali navadnim nožem. Konico zapiči v biskvit. Če se biskvit prime na nož ali zobotrebec, še ni dovolj pečen.

5. korak

Iz pečenega biskvita z modelčki izreži rožice. Rožice premaži z marmelado in jih po svoji želji okraši s stopljeno čokolado. Pripravljene pomladne rožice postavi na krožnik, povabi vse domače in se z rožicami vsi posladkajte.



Fotografija 7. Pomladne rožice

Nasvet.

Če doma nimaš čokolade za kuhanje, lahko rožiče po marmeladi posuješ s čokolado v prahu, mletimi lešniki, kokosovo moko. Lahko pa rožice ostanejo premazane samo z marmelado. Verjemi, prav tako slastne bodo.

Čestitamo in dober tek!