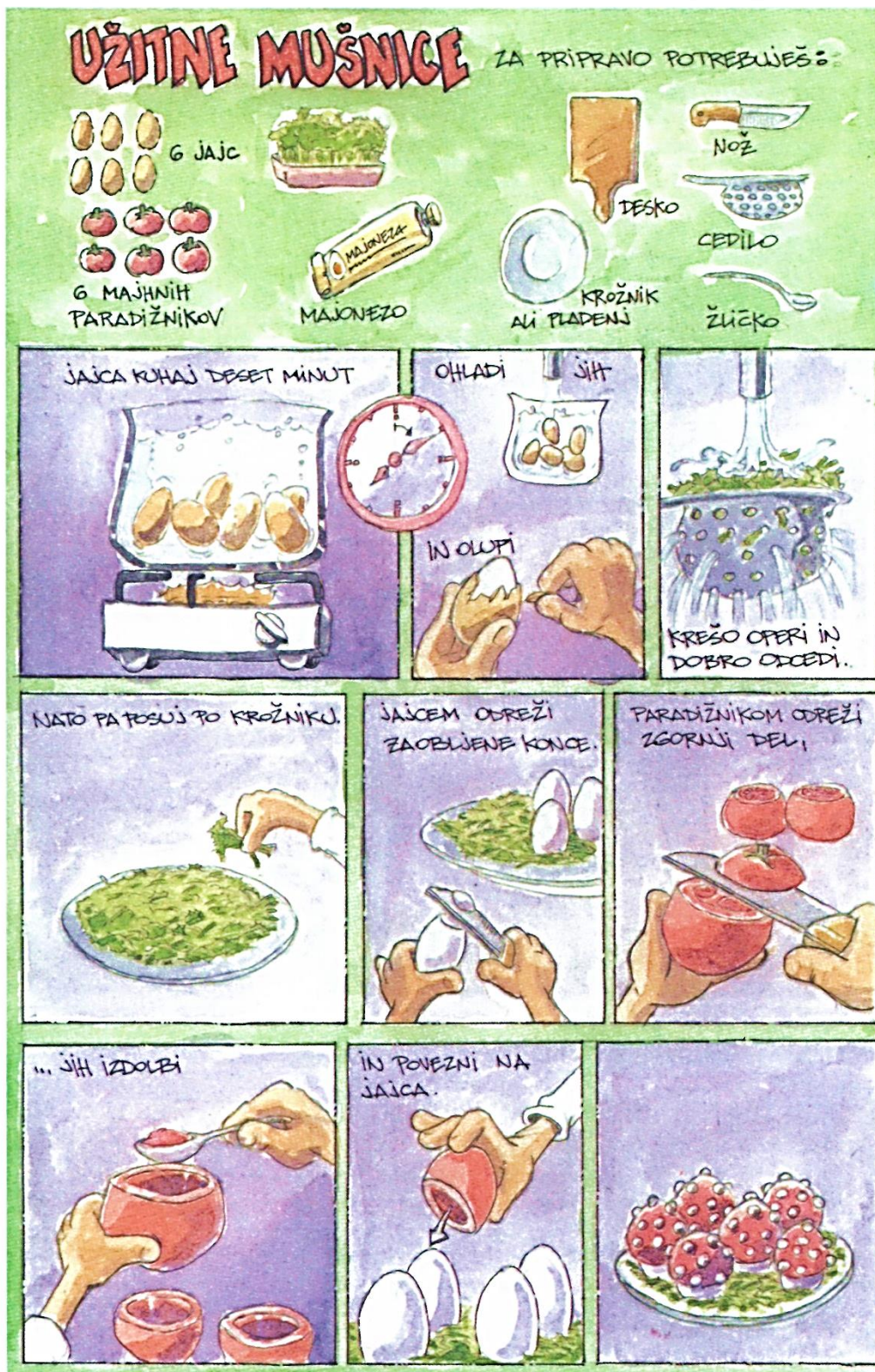
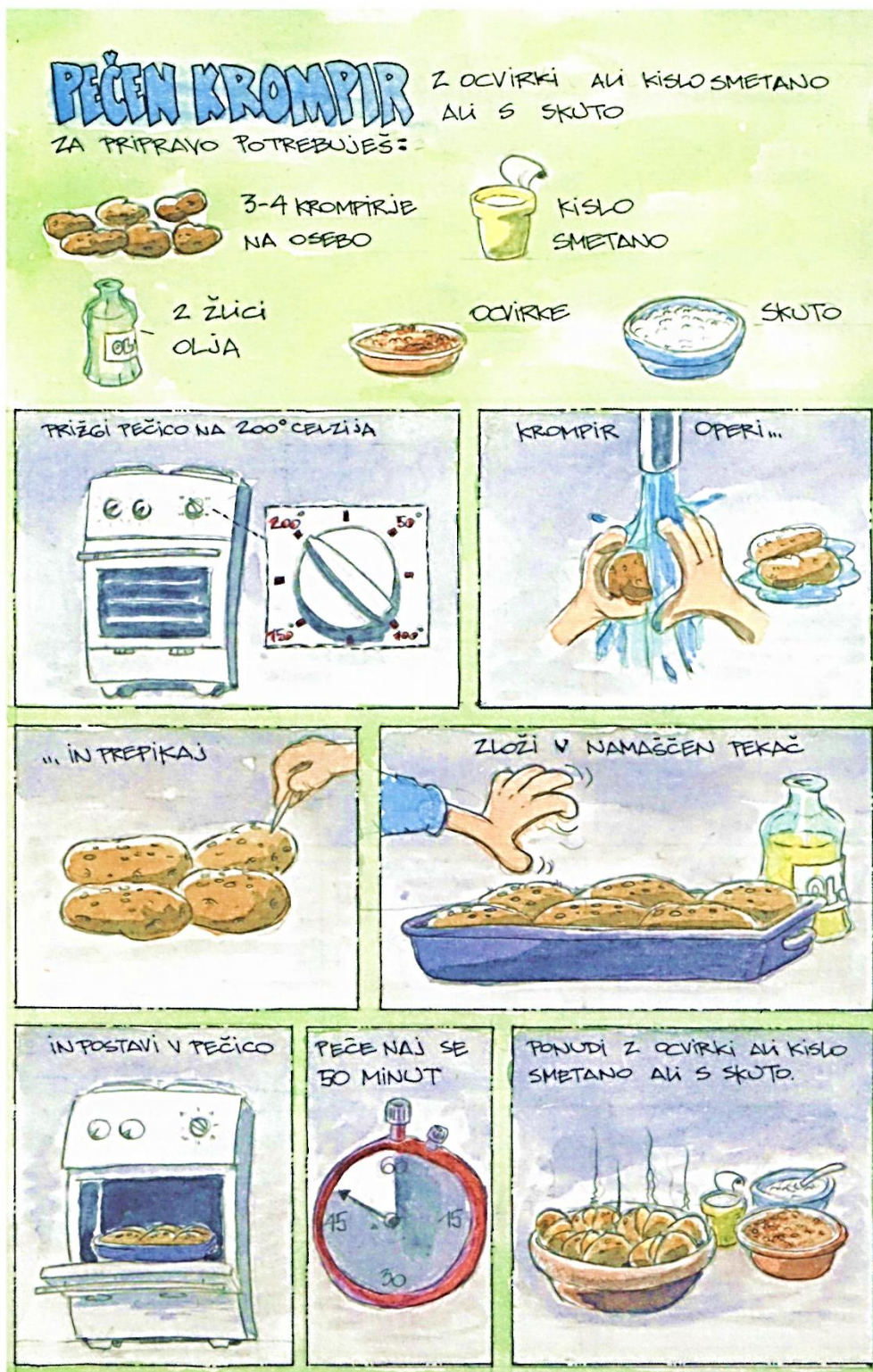
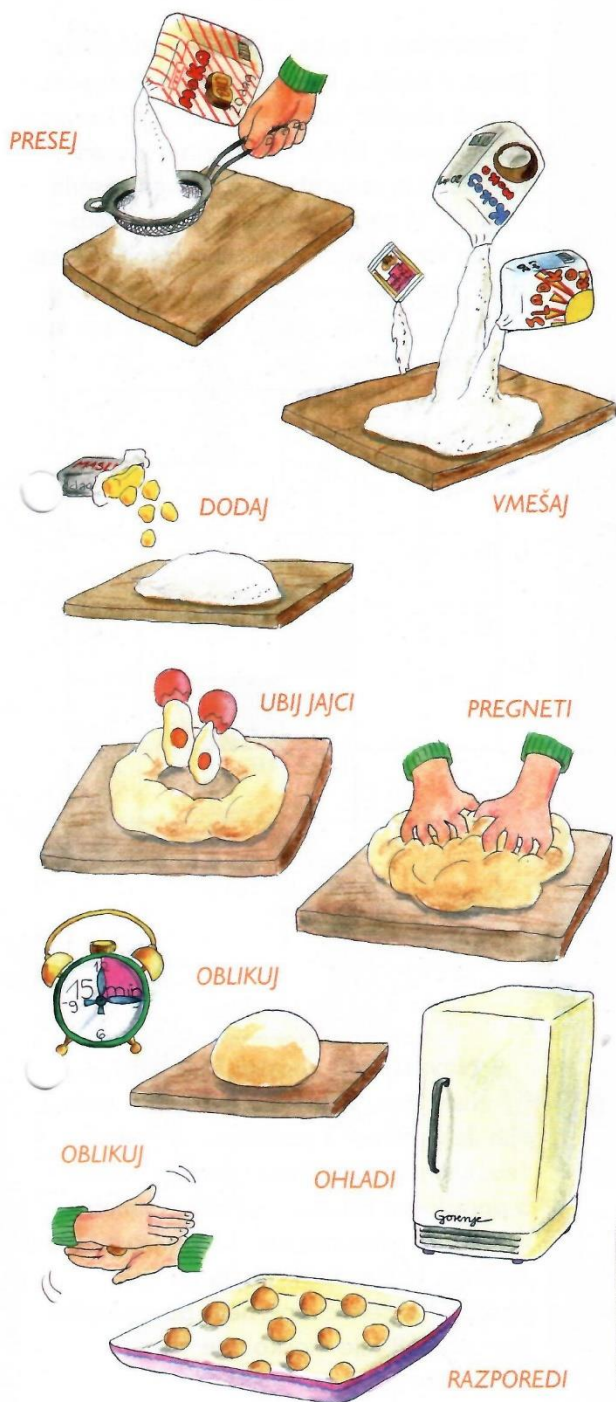






© DZS, d.d.

KOKOSOVI HLEBČKI



Potrebuješ:

- 20 dag moko,
- 8 dag surovega masla,
- 20 dag sladkorja,
- 20 dag kokosove moko,
- 1/3 zavitka pecilnega praška,
- 2 jajci,
- maščobo za pekač.

Kaj narediš:

Moko presej na desko in vanjo vmešaj pecilni prašek, sladkor in kokosovo moko. Dodaj na rezine narezano maslo. Mešanico oblikuj tako, da dobiš na sredini jamico, v katero ubiješ jajci. Testo zdaj dobro pregneti – dobiti moraš lepo, gladko testo – in ga oblikuj v hlebček. Hlebček postavi za 15 minut na hladno. Nato iz njega oblikuj enakomerne, za oreh velike kroglice in jih položi na pomaščen pekač. Ko imaš pekač poln, ga previdno daj v pečico na 180°C in peci tako dolgo, da postanejo hlebčki zlatorjavi.

Bog žegnaj!

Za vas pečeta
Hema in Polona

HLEBČKI Z ROZINAMI



Potrebuješ:

- 100 g margarine,
- 125 g sladkorja,
- 2 jajci,
- lupino pol limone,
- 125 g rozin,
- 250 g moko.

Kako narediš?

Vsaj eno uro preden začneš peči, daj margarino iz hladilnika. Ko začneš pripravljati testo, prižgi pečico na 180°C.

V posodo za mešanje daj jajci, sladkor in margarino ter mešaj z električnim mešalnikom tako dolgo, da dobiš penasto zmes. Potem z žlico narahlo primešaj rozine, moko in nastrgano limonino lupinico.

S čajno žličko oblikuj iz testa majhne kupčke in jih zlagaj na pomaščen in moker pekač, še bolje je na papir za peko.

Pekač postavi v pečico in peci 10 minut oziroma tako dolgo, da postanejo hlebčki zlato rumeni.

Bog žegnaj!

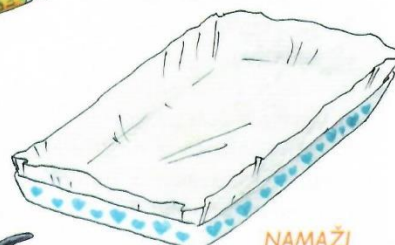
PRIŽGI PEČICO



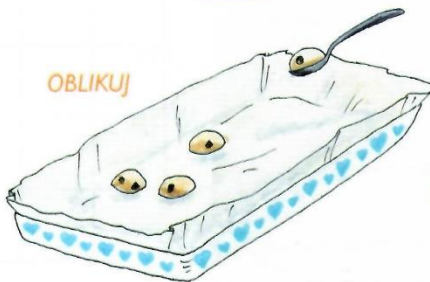
ZMEŠAJ



DODAJ



NAMAŽI

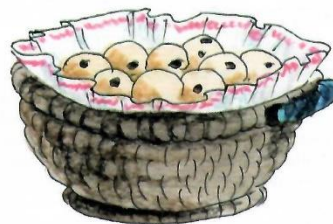


OBLIKUJ



10 MINUT

PECI



POSTREZI

Strani pripravljata Hema in Polona.