

MARMORNI MAFINI S ČOKOLADO

so odlična sladica, ki vas ne bo pustila razočarane.

SESTAVINE: 100 g masla

2 jajci

250 g moko

1 čajna žlička pecilnega praška

80 g sladkorja

20 g vanilijevega sladkorja

ščepec soli

140 ml vode

20 g kakava v prahu + 4 žlice vode

2 žlici sladkorja v prahu

11x2 koščka čokolade



POSTOPEK: Sladkor in vanilijev sladkor zmešamo. V mešalnik ali skledo dodamo maslo in sladkor, ter mešamo, dokler se sestavini penasto ne umešata.

V zmes zmešamo kakav, sladkor v prahu in 4–5 žlic vode. V penasto sladko maslo na hitro vmešamo jajci in ščepec soli.

Dodamo moko s pecilnim praškom in vodo, ter premešamo, da se sestavine povežejo.

Polovico zmesi vzamemo stran in v preostalo vmešamo kakavovo mešanico.

Nadevamo polovico svetle in polovico temne zmesi v pekač za mafine, ki je obložen s papirnatimi košaricami. Na vrh položimo po dva koščka čokolade.

Pečemo v segreti pečici na 180 stopinj, 18–19 minut.

AMERIŠKE MINI PUHASTE PALAČINKE Z BOROVNIČEVIM PRELIVOM

Za 10 mini palačink.

SESTAVINE: 2 jajci

10 zravnanih žlic moke

1 vrečka pecilnega praška

10 žlic mleka

1 zravnana žlica sladkorja

1 žlička vanilijevega sladkorja

1/2 čajne žličke soli

1–2 žlici masla

ZA PRELIV: 2 pesti borovnic

5 žlic medu

POSTOPEK: Vse sestavine razen masla premešamo v posodi. Maslo na majhni temperaturi stopimo in ga prav tako primešamo v preostale sestavine. Ponev segrejemo na srednjo temperaturo in vanjo zlijemo krogec zmesi v velikosti dlani. Ko se na vrhu zmesi začnejo pojavljati mehurčki, jo obrnemo. Postopek ponavljamo, dokler nam zmesi ne zmanjka.

Med postopkom v manjšo posodo zlijemo med in dodamo borovnice. Vse skupaj premešamo in položimo na vroč štedilnik. Ko zmes zavre, jo odstavimo. Takšno potem postrežemo prelito čez palačinke.



VESELO SLADKANJE!

KRUHKI S PICA NAMAZOM

Za 20 kosov francoske štručke.

SESTAVINE: francoske štručke (lahko tudi navaden kruh)

300 g pica šunke

15 kosov narezane suhe salame

1 jajce

1 zvrhana žlica kisle smetane

2 žlici kečapa

1 velika pest naribanega sira

ščepec origana, popra

POSTOPEK: Šunko in suho salamo narežemo na manjše kocke, dodamo sir, kislo smetano, kečap, jajce, poper in origano. Vse sestavine dobro premešamo.

Pekač obložimo s peki papirjem in nanj položimo narezan kruh ali francosko štruco. Vsak kos posebej nadevamo z namazom (pazimo, da vsaj ½ cm ob robu ne namažemo, saj se bo nadev stopil).

Položimo jih v segreto pečico na 180 stopinj za 10–15 minut. Postrežemo še tople.



PEČENE HRENOVKE V TESTU S SEZAMOM

Za 2 osebi.

SESTAVINE: 240–250 g moke

1,6 dl mleka ali tople vode

dober ščepec soli

1/3 kocke kvasa

3–4 žlice olja

2 žlici sezama

1 pest sira

1 žlica kečapa

2 hrenovki

1 jajce



OPIS PRIPRAVE: Moko stresemo na kuhinjsko površino. Ob robu potresemo sol in prilijemo olje. V kozarec prilijemo toplo mleko ali vodo. Vodi ali mleku dodamo sladkor in kvas.

Kozarec pokrijemo in pustimo vzhajati 5–10 minut.

Vodo s kvasom nato prilijemo v sredino moke in jo vmešamo. Testo zgnetemo in razdelimo na 2 dela. Vsak del razvaljamo v obliki pravokotnika, debeline 3 mm. Vsak pravokotnik pomažemo s kečapom in potresemo s sirom. Ob spodnji rob položimo hrenovke in na tesno zvijemo hrenovko v testo. Robove stisnemo in rolado položimo na peki papir. Po vrhu premažemo z razžvrkljanim jajcem in potresemo s sezamom.

Hrenovki v testu položimo v segreto pečico na 180 stopinj za 25 minut.



MLEČNA KAŠA Z JABOLKI IN SKUTO

SESTAVINE: 250 g prosene kaše

0,6 l mleka

1–2 žlici sladkorja

mali ščepec soli

1–2 žlici masla

2 jabolki

2 žlici sladkorja

ščepec cimeta

4–5 žlic skute

3 žlice kisle smetane

2–4 žlice sladkorja

2 jajci



POSTOPEK: Proseno kašo dobro operemo. Mleko sladkamo in solimo ter zavremo. V zavreto mleko dodamo kašo in jo ob rednem mešanju skuhamo. Dobiti moramo gosto kašo. V kuhano kašo nato vmešamo maslo.

Jabolka olupimo in naribamo. Dodamo jim cimet in sladkor. Skuto, kisko smetano, sladkor in jajca dobro zmešamo.

Skodelice namastimo in na dno dodamo 2–3 velike žlice kaše. Čez kašo stresemo naribana jabolka in po vrhu vse skupaj prelijemo s skutino zmesjo.

Posodice položimo v segreto pečico na 200 stopinj za 25–30 minut.

