

Domaći prijatelj

3 jaja

32 dag moka

20 dag sladkorja

1/2 pecilnega praška

1 vanilij sladkor

10 dag grobo zrna orahov

5 dag rozin

Testo oblikuj v štruce (3)

Peci cca 20 min na 150-180°

Loarzi vroče.

KUHANE KOCKE

1/4 l mleka - zavrni

60 dag sladkorja

20 dag masla ali margarine } dodaj v prvi

20 dag orahov - dodaj v prvi - odstavi od ognja

Na koncu zmešaj 1/2 kg zmletih ali kakovih piškotov,
dobro premešaj, stisni na pomastem pekač. Ohlajeno

melj s čokoladno glazuro.

2 žlici mleka

20 dag kreme obdoba

5 dag masla ali margarine.

Ohlajeno zreži na kocke.

Žogljice

25 dag masla ali margarine
32 dag moke
9 dag sladkorja v prahu
10 anisov

osnovno testo
na hitro zameni

DODATKI: po želji

- ali 6 dag lešnikov, mandljev, orehov
- ali 6 dag kakava
- ali 6 dag kokosa

Testo daj v hladilnik, da se ohladi, oblikuj žogljice (ki jih lahko pomakaj še v čokolado).
Peci cca 15 min na 160° - 180° .

Hitri keksi

2 jajca
1 jogurtov lonček sladkorja
1 jogurtov lonček olja
3 jogurtove lončke moke
malo pecilnega

Jajca in sladkor penasto
vmešaj, dodaj olje,
moko s pecilnim.

Masa je podobna masi
za žgance (bolj mokra).

Oblikuj kroglice. Peci
15-20 min pri 180° .

vmes lahko zamešaj:
groba zmlete oreške, koščke čokolade,

OVSENI PIŠKOTI S ČOKOLADO

3 jajca

1/2 amehčanega masla

12 clag kovega sladkorja

1 namli sladkor

1-2 žlici mlatke ali liste smetane

} stepsi

1/2 kg ovsenih kosmičev (ne čistih vseh)

4 žlice kvasne moka

1 čajno žličko sode

3 pesti orohov (grobo nasekani)

1 metla rožin

1 metla brusnic

3x 200 g temne čokolade
(grobo nasekana)

} emesati

v maslo-

nojno

mazavo

(ne presušiti)

7 žlico na peki papir pologno kupčje

Peka: 15-20 minut na 180°C