

DIŠI PO PIŠKOTIH (CEL TEDEN)

Pozdravljeni otroci in starši!

Pošteno smo zakorakali v mesec december. Ta mesec je poln pričakovanj in veselih dogodkov. Tudi pečenje piškotov je med njimi.

Danes in cel teden vas vabimo, da skupaj s starši ali starimi starši pečete piškote. Ja prav tiste, ki jih imate najraje.

Prosimo vas, da svoj najljubši recept podelite z nami tako, da nam ga napišete ali fotografirate in pošljete zraven tudi kakšno fotografijo vaše peke.

Na spletni strani šole bomo objavili kuharsko knjigo vaših piškotov. Ste za? Ja, mi smo!

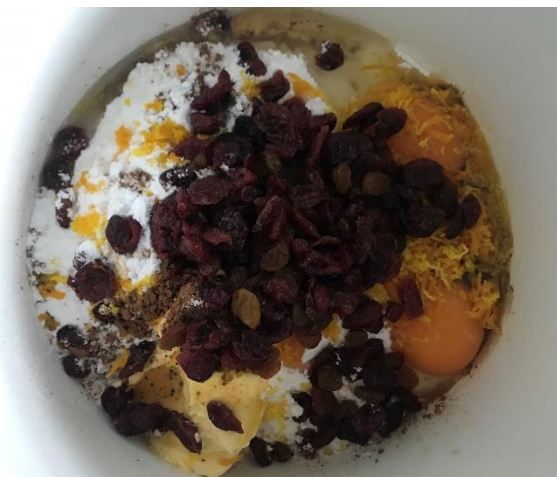
Danes smo vam zapisali recept za DIŠEČE PIŠKOTE. Ali ste jih že pekli kdaj?

Kaj potrebujemo?

Najprej 100 g rozin namočite v 4 žlice pomarančnega soka in pustite, da ga rozine posrkajo.

V tem času pripravite zmes za piškote:

- 250 g moke,
- 2 jajci,
- 150 g margarine ali rame,
- 100 g naribane jedilne čokolade,
- 100 g sladkorja v prahu,
- 1 žlička pecilnega praška,
- 1 vanilij sladkor,
- 1 žlička pimeta,
- 1 žlička cimeta,
- 1 žlička muškarnega oreščka,
- naribana lupina ene limone,
- naribana lupina ene pomaranče.



Vse sestavine in namočene **rozine v pomarančnem soku** stresite v posodo in dobro premešajte. Pomagajte si z mešalnikom.

Dobili boste mehko testo. Če se vam bo zdelo premehko dodajte čisto malo moke.

Na pekač položite peki papir in z majhno žličko nanj polagajte male kupčke testa, ki bodo imeli nedoločeno obliko. Pečete jih 12 - 14 minut v prej segreti pečici na 180 stopinj.



Ohlajene kekse lahko do polovice keksa pomakate v čokoladno glazuro. Zanj potrebujete 100 g jedilne čokolade in 100 g masla, ki ju stopite v gladko tekočo maso. Pazite, da si ne opečete prstov. Piškote polagajte na rešetko in pustite, da se ohladijo.

Mmmm, kako dišijo.

Odlično »pašejo« k dobremu, toplemu, sadnemu čaju.

Prošnja še enkrat:

Svoj najljubši recept podelite z nami tako, da nam ga napišete ali fotografirate in pošljete zraven tudi kakšno fotografijo vaše peke.

Na spletni strani šole bomo objavili recepte vaših piškotov. Hvala.

Učiteljice OPB v 1. razredu