

## RECEPTI IN SLIKE

### Medenjaki

#### SESTAVINE

50 dag moka

kavna žlička sode bikarbone

15 dag masla ali margarine

15 dag sladkorja v prahu

2 jajci

15 dag segretega in ohlajenega medu

Ščep cimeta

#### POSTOPEK

Iz naštetih sestavin zamesimo testo in ga damo v vrečko ali folijo. Počiva naj 1 uro ali več v hladilniku. Nato iz testa oblikujemo kroglice poljubne velikosti in jih dajemo v pekač, obložen s peki papirjem. Pečemo pri 180 stopinjah okoli 12 - 15 minut. Pečene in ohlajene hranimo v dobro zaprti posodi.

### Čokoladni piškoti

#### Sestavine

360g Pšenična bela moka

1 čajna žlička Soda bikarbona

1 čajna žlička Pecilni prašek

1 čajna žlička Sol

230g Maslo

200g Sladkor - beli

150g Sladkor - rjavi

2 kosa Jajce - kokošje

Vanilijev sladkor

300g Čokoladne kapljice

### **Priprava**

V posodi zmešamo moko, sodo bikarbono, pecilni prašek in sol. Zmehčano maslo penasto stepemo skupaj s sladkorjem in rjavim sladkorjem. Dodamo jajci in vanilijo in vse še enkrat premešamo. K masleni masi postopno dodamo moko in zgnetemo v testo. Čokoladne solzice vmešamo v pripravljeno testo. Iz testa oblikujemo manjše kroglice in jih polagamo na pekač.

Piškotke pečemo 8-10 minut na 190° C. Na pekaču jih nato pustimo še 2 minuti, nato pa jih prestavimo na mrežico, da se lepo ohladijo.

## **Rafaelo**

### **Sestavine**

170g Sladkor - v prahu

100g Maslo

120g Mleko v prahu

100g Kokosova moka

Kravje mleko - polnomastno

### **Priprava**

V posodi zmešamo sladkor v prahu, razmehčano maslo, mleko v prahu in kokos. Po potrebi prilijemo malo mleka. Iz mase oblikujemo kroglice in jih povaljamo v kokosu. Preden rafaelo ponudimo, ga dobro ohladimo.

## Zimski muffini

### Sestavine

220g Pšenična bela moka  
3 čajne žličke pecilni prašek  
120g Mandlji  
Cimet  
Klinčki  
Muškatni orešček  
Ingver  
3 kosi jajce - kokošje  
70g Sladkor - beli  
150g Čokoladni namaz  
1dl Kravje mleko - manj mastno  
80ml Olje - sončnično  
100g Skuta - manj mastna  
100g Maskarpone  
2 žlici svež pomarančni sok

### Priprava

V posodi zmešamo moko in pecilni prašek. Dodamo mlete mandlje, cimet, klinčke, muškatni orešček in ingver. V drugi posodi penasto umešamo jajca in sladkor. Dodamo čokoladni namaz, mleko in olje. K jajčni masi vmešamo moko in vse skupaj zgnetemo v gladko testo. S testom napolnimo pekač za muffine in pečemo 25 minut na 180° C. Pečene muffine vzamemo iz pekača in ohladimo. V posodi zmešamo skuto, maskarpone, pomarančni sok in 3 žlice čokoladnega namaza. Muffine prerežemo in namažemo s skutno kremo.





Pripravila: Nena Horvath