

DROBNO PRAZNIČNO PECIVO



Zbrani in preizkušeni recepti
petošolcev OŠ Odranci.

- decembra 2020 -

MOTO ROŽICE - MOTO KEKSI

SESTAVINE:

- 500 g moke
- 180 g sladkorja
- 250 g masla
- 3 jajca
- 1 pecilni prašek
- 1 vaniljev strok ali vaniljev sladkor ali vaniljevo aroma (obvezno)
- 2 žlici kakava
- Nutela (količina je odvisna od tega kako na debelo jih boste namazali)



Postopek

Vse suhe sestavine (razen kakava) najprej med sabo zmešaš. Omesiš gladko testo, ki ga razdeliš na polovico. V eno polovico testa omesiš še kakav. Testo daš v hladilnik za kakšno uro počivat. Nato ga razvaljaš na cca. 2 mm debelo in z modelčkom izrežeš rožice. Iz kakavovega testa polne rožice in navadnega, rožice z luknjico v sredini. Izrezane rožice polagaš na s peki papir obložen pekač in jih pečeš. Ko se keksi ohladijo jih premaži z Nutelo in obe polovici "zlepi" skupaj.

Pripomočki: modelček rožice, kuhinjski valjar, peki papir, pekač, pečica

Čas peke in temperatura pečice:

Čas peke 5-8 minut (odvisno od pečice) na 180 stopinj.

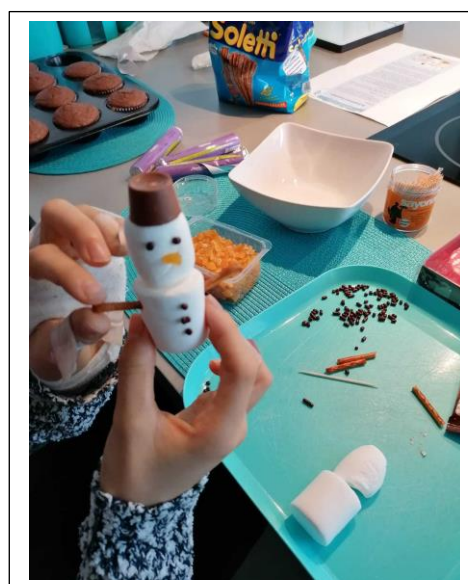
PIŠKOTOV MUFFIN SNEŽAK

SESTAVINE

- 12 podlag (mafinov) za snežake ,
- 24 maršmelov (beli),
- Soletti palčke,
- 60 čokoladnih biserov (črne ali rjave),
- 12 aranzinov,
- 12 čokoladnih pralin (v obliki klobuka)

ZA KREMO:

- kremniva sira
- 100 g sladkorja v prahu (ali več, odvisno od konsistence)



Postopek

Za snežaka najprej pripravite mafine po osnovnem receptu. Pustite, da se popolnoma ohladijo. Za kremo v kremni sir presejete sladkor v prahu in mešajte, dokler ni gladka. Postavite v hladilnik za vsaj 30 minut. Medtem sestavite snežaka. Če želite to narediti, prerežite maršmelov na polovico vodoravno za glavo. Oči in korenčkov nos prilepite iz aranzina in dveh čokoladnih biserov (maršmelov na ustreznih mestih navlažite z malo vode). Z zobotrebcem pritrdite majhen in velik maršmelov na svoje mesto (zobotrebec naj malo štrli iz zgornjega majhnega maršmelov). Na velik maršmelov prilepite tri čokoladne bisere kot gumbce. Daj zlomljeno Soletti na obeh straneh za roke. Čokoladno pralino položite na mali maršmelov kot klobuk.

Iz hladilnika vzamemo kremo in jo razporedimo po kolačkih. Daj snežake v hladilnik preden jih postrežete. Kliknite tukaj, če želite vnesti besedilo.

Pripomočki: mešalnik, 2 plastični posodi, žlica, tehtnica, pekač- za muffine, papirčki za mafine.

Čas peke in temperatura pečice: 20 min. Temperatura pečice: 180 stopinj

ČOKOLDNO VANILIJEVI RAZPOKANČKI



SESTAVINE

Posip: 50 g vanili sladkorja in 60 g sladkorja v prahu

Testo: 230 g čokolade za kuhanje, 50 g masla, 2 jajci, 50 g sladkorja, 2 vrečki vanili sladkorja, 210 g ostre moke, 0,5 vrečke pecilnega praška

Postopek

Na koščke narezano ali nalomljeno čokolado skupaj z maslom stopimo nad soparo. Odstavimo in ohladimo do mlačnega. Jajca skupaj z navadnim in vanili sladkorjem penasto umešamo. Vmešamo stopljeno čokolado, nato pa na zmes presejemo moko, ki smo jo pomešali s pecilnim praškom. Dobro premešamo, da dobimo enotno testo, ki ga ohladimo, da je dovolj trdo, da lahko iz njega oblikujemo kroglice. Kroglice povaljamo najprej v vanili sladkorju, nato pa jih povaljamo še v sladkorju v prahu. Zložimo jih na pekač, ki smo ga obložili s papirjem za peko in pazimo, da med njimi pustimo nekaj razmaka, saj med peko malo narastejo. Da bodo piškoti še bolj krhki, kroglice pred peko dobro ohladimo.

Pripomočki: skleda, kuhalnica, tehtnica, ročni mešalnik, pekač, peki papir, pečica...

Čas peke in temperatura pečice: pečemo 10 minut v pečici, ogreti na 180° stopinj Celzija.

Pa dober tek Vam želim!

MEDENJAKI



SESTAVINE: 550g moke, 170g sladkorja v prahu, 150g margarine, 2 jajci, 2 žlički cimeta, dodatki po želji.

Postopek

V posodo najprej zmešamo suhe sestavine: moko, sladkor v prahu, cimet in sodo. Nato dodamo še maslo, 2 jajci in med vse skupaj dobro pregnetemo. Maso pokrijemo s folijo in jo damo za 1 uro počivat v hladilnik. Nato v posodo oblikujemo kroglice in damo peč v pečico.

Pripomočki: tehničar, pekač, peki papir.

Čas peke in temperatura pečice: na 180°C za 10 minut

BOŽIČNO PECIVO

SESTAVINE

2 jajci, 200g rjavega sladkorja, pecilni in vanilin prašek, 300 g moke, 50 g kokosove moke, 150g temne narezane čokolade, 120g masla,

Postopek

Maslo in rjavi sladkor penasto umešamo, dodamo 2 jajci, vanilin sladkor in spet premešamo, nazadnje dodamo moko, pecilni prašek, kokosovo moko in narezano čokolado. Vse zgnetemo v testo, oblikujemo kroglice. Pecivo pečemo na 200°C, 10 minut.

RAZPOKANI PIŠKOTI

SESTAVINE:

- 250 g kokosove moke,
- 120 g čokolade v prahu,
- 100 g mletih orehov,
- 250 g sladkorja v prahu,
- 3 jajca,
- sladkor v prahu za »posip«



Postopek

Rumenjake ločimo od beljakov.

Rumenjake, kokosovo moko, čokolado v prahu, orehe ter sladkor zmešamo in dodamo sneg iz beljakov.

Iz mase oblikujemo kroglice, ki jih povaljamo v sladkorju v prahu.

Kroglice zložimo v pekač, katerega obložimo s peki papirjem.

Pripomočki: večja posoda, manjša posoda (za beljake), tehtnica, mešalnik, pekač, peki papir

Čas peke in temperatura pečice: Piškote pečemo 10 minut oziroma dokler piškoti ne razpokajo na temperaturi 200 stopinj. Ohladimo jih na pekaču.



MEDENJAKI

SESTAVINE

- 600dag moke
- 200dag medu
- 150dag mehkega masla
- 3 jajca
- 2 poravnani žlički sode bikarbone
- 1 žlička cimet,
- limonina lupina, piment



Postopek

V posodo stremo jajca in penasto umešamo sladkor.

Dodamo zmehčano maslo in še naprej dobro mešamo. Ko dobimo lepo rumeno kremo lahko dodamo med, na koncu pa še moko in začimbe.

Testo naj vsaj počiva pol ure v hladilniku.

Nato ga razvaljamo na 3-5 milimetrov in z modeli izrežemo poljubne oblike.

Piškote položimo na pekač, ki smo ga obložili z peko papirjem in pečemo približno 7 minut pri 180 °C.

Ko jih vzamemo iz pečice morajo biti mehki. Pravo čvrstost bodo dobili dobro ohranjeni.

Pripomočki: tehtnica, mešalnik, valjar in modelčke.

Čas peke in temperatura pečice: 7 minut in 180°C.

POMARANČNI RAZPOKANCI

SESTAVINE

- 250 dag gladke moke
- 100 dag sladkorja
- 100dag margarine
- 1 jajce
- ščep soli
- pol decilitra soka pomaranče
- pol pecilnega
- limonina lupina



Postopek

Vse sestavine lepo zamesimo in damo za pol ure v hladilnik. Nato delamo kroglice, ki jih najprej povaljamo v kristalnem sladkorju in nato v sladkorju v prahu. In jih damo v pečico.

Pazimo, da se ne zapečejo preveč, da bodo zgoraj, rahlo svetli - blede.

Pripomočki: tehtnica, plastična posoda, pekač

Čas peke in temperatura pečice: 180°C in pečemo 10 minut.



RAZPOKANI KOLAČKI

SESTAVINE

- 5 celih jajc
- 20 dag sladkorja v prahu
- 25 dag čokolade v prahu
- 25 dag mletih orehov
- 10 zvrhanih žlic ostre moke
- 1/2 pecilnega praška



Vse sestavine zamesi skupaj. Maso pusti počivati na mrzlem 3 - 4 ure.

Iz mase oblikuj kroglice velikost manjših orehov, nato jih povaljaj v sladkornem prahu.

Peči 12 minut na 180°C!

ČAJNO PECIVO

SESTAVINE -za testo

- 250g bele moke,
- 3g pecilni prašek,
- 75g sladkorja,
- 1 vrečko vaniljevega sladkorja,
- ščep soli,
- 1 jajce,
- 125g mehke margarine.

SESTAVINE - za okrasitev

- 200g sladkorja v prahu, beljak in jedilne barve

Postopek za testo Vse sestavine dobro prenetemo najprej pri manjši hitrosti in zatem pri največji hitrosti. Nato testo gnetemo na delovni plošči v gladko testo. Če se testo lepi ga za nekaj časa postavimo na hladno.

Prestice:

Iz testa oblikujemo za svinčnik debele svaljke jih zavijemo v prestice, premažemo z mlekom in naložimo na pekač.

Sadni piškoti:

Testo na tanko razvaljamo izrežemo iz njega enako velike okrogle piškotke in obročke jih naložimo na pekač in damo v pečico. Ohlajene piškote namažemo z marmelado in položimo na vsakega po en obroč in potresemo s sladkornim prahom.

Piškoti

Testo na tanko razvaljamo izrežemo iz njega različne modele jih naložimo na pekač in damo v pečico. Ohlajene piškote lahko po želji okrasimo. Postopek za okrasitev Sladkor in beljak zmešamo skupaj.

Razdelimo na pet delov v štiri lončke dodamo jedilno barvo enega pa pustimo belega in okrasimo po želji.

Pripomočki: modelčke za izrezovanje kesov, dva pekača velikosti vaše pečice, tehnica, valjar za testo, večja posoda za gnetenje (multipraktik), električna pečica, lopatka za pobiranje pečenih piškotov, posoda za odlaganje piškotov, 5 lončkov, čopiči

Čas peke in temperatura pečice: Temperatura pečenja 170-200C (pečico prej segrejemo). Čas pečenja za vsako vrsto peciva 8-10 minut



BOŽIČNO PECIVO

SESTAVINE

- 1kg moke
- 30 dag sladkorja v prahu
- 4 jajca
- 50 dag margarine
- $\frac{1}{2}$ pecilnega praška
- 2 vaniljevega sladkorja



Postopek

Vse sestavine zmešamo v testo.

Testo damo počivat za 1 uro v hladilnik.

Po počitku testo razvaljamo na tanko maso, s katere nato z modelčki izrežemo piškotke. Zložimo jih v pekač in damo v pečico.

Pripomočki: tehtnica, modelčki, skleda, valjar in pridne roke 😊

Čas peke in temperatura pečice: testo pečemo 10 minut na 200°C.



ROŽICE Z OREHI

SESTAVINE

ZA TESTO:

- 25 dag moke,
- 1/2 pecilnega praška,
- 12 dag masla,
- 7 dag sladkorja v prahu,
- 1 vanilni sladkor,
- 3 dag mletih orehov,
- 1 jajce

Vse skupaj omesi v gladko testo in naj počiva 1 uro.

SESTAVINE ZA NADEV:

- 1 beljak,
- 1 vanilin sladkor,
- 12 dag sladkorja v prahu,
- 15 dag mletih orehov

Vse skupaj zmešaj z mešalnikom.

Testo razvaljaj, izreži, namaži z marmelado in daj gor nadev.

Peči 15-20 minut na 175°C.

Ko so piškoti hladni jih še okraši s tekočo čokolado.



ČOKOLADNI COOKIES



SESTAVINE

- 1 jajce
- 100g sladkorja (belega in rjavega sladkorja)
- ščepec soli
- žlička pecilnega praška
- 100g staljenega masla
- 3 žličke kakava
- 250g moka 100g sesekljanje čokolade
- malo sode bikarbone

Postopek

Zmešaj vse sestavine skupaj. Potem pa 30 min v zamrzovalnik.
Po 30 min v zamrzovalniku jih moraš oblikovati v enakomerne kroglice.
Potem pa pečemo približno 15 min pri 150°C, 15 min.
Še tople okrasimo s sladkorjem.

Pripomočki: posoda, tehtnica, pladenj, pekač.

Čas peke in temperatura pečice: pečemo približno 15 min pri 150°C.

BOŽIČNI KEKSI

SESTAVINE

- 300g moko
- 150g masla,
- 100g sladkorja v prahu
- pol pecilnega praška
- 1 jajce in 1 rumenjaka



Postopek

V posodo stremo moko, sladkor, pecilni prašek in vse skupaj zmešamo. Nato dodamo še maslo, jajce ter rumenjaka. Še enkrat umesimo vse sestavine, da dobimo gladko testo.

Pustimo da počiva v hladilniku pol ure. Testo razvaljamo in izrežemo z različnimi modelčki za pecivo. Nato vse damo v pekač in pečemo.

Pripomočki: Posoda, kuhinjska tehnica, modelčki, peko papir, pekač.

Čas peke in temperatura pečice: Čas peke 15 do 20 minut.

Na temperaturi 180-200° C.

MEDENJAKI

SESTAVINE

- 56 dag ržene moke,
- 10 dag ostre bele mole
- 1 žlica sodabikarbobe
- 30 dag sladkorja v prahu
- 2 žlički začimb za medenjake
- 4 cela jajca
- limonina lupina
- 16 dag medu



Postopek

Vse sestavine umešaj v gladko maso. Naj počiva 24 ur.

Nato testo razvaljaj na 0,5 cm debeline. Izreži testo z različnimi modelčki.

Peci v pomaščinem pekaču ali na peki papirju.

Že ohlajene lahko pomakaš ali namažeš s stopljeno čokolado.

Čas peke in temperatura pečice: 180 - 200° in 8 - 10 min.

CIMETOVE KROGLICE

SESTAVINE

- 3 beljaki,
- 25 dag sladkorja v prahu,
- 30 dag mletih orehov,
- 2 žlički cimeta.
- Limonov led: sok limone in sladkor v prahu.



Postopek

Iz beljakov stepemo trd sneg, dodamo sladkor v prahu, nato dolgo mešamo da nastane gosta krema. Dodamo cimet in mlete orehe. Dobro premešamo. Masa naj počiva pol ure.

Nato začnemo, oblikovati kroglice katere damo v pekač na peki papir, in pečemo pri 150 stopinjah 20 minut.

Na vsako pečeno kroglico sredino kanemo kapljico limonovega ledu. Nato posipamo z mrvicami.

Pripomočki: posoda, mešalnik, valjar.

Čas peke in temperatura pečice: 150° C in 20 minut.

O Č K E

SESTAVINE:

- 1 margarina,
- 2 jajci,
- 7 žlic sladkorja,
- 1 pecilni prašek,
- moko po potrebi. P

Postopek:

Jajce in sladkor zmešaš, dodaš margarino, pecilni prašek, moko in nato umesiš. Po tem razvaljaš in izrezuješ s pomočjo modelčkov. Ko to narediš daš peč na 170 stopinj 10 minut.

Pripomočki: modelčki, valjar, pekač, deska.

Čas peke in temperatura pečice:

10 minut na 170 stopinj.





DOMAČE FERRERO ROCHER KROGLICE

SESTAVINE IN POSTOPEK :

- 2 dcl vode
- 7 žlic sladkorja
- 150 g margarine ali masla
- 100 g mlečen čokolade
- 100 g temne čokolade
- 2 žlici nutelle
- 200 g mletih lešnikov
- 250 g mletih albertovih piškotov
- grobo mleti lešniki za posip

prekuhamo

raztopimo in dodam zgornji raztopini ter dobro ohladimo

Suhi sestavini umešamo v zgornjo maso, damo počivat v hladilnik za 1 uro .

Iz dobro ohlajene mase oblikujemo kroglice, v katere lahko po želji dodamo košček čokolade oz. cel lešnik.

Tako oblikovano kroglice povaljamo v grobo mletih lešnikih .