



PRAZNIČNA KNJIGA  
RECEPTOV

2.b





## ADINOVİ KOKOSOVİ ROGLJIČKI

### **Sestavine:**

400g moke  
250g margarine  
1 pecilni prašek  
2 jajci  
100g sladkorja  
250g kokosove moke

### **Priprava:**

Jajca in sladkor penasto vmešamo ter dodamo margarino in vse skupaj pomešamo. Nato dodamo pecilni prašek in kokosovo moko. Na koncu še moko. Ko je masa enakomerna, jo oblikujemo. Potem pečemo na nizki temperaturi.





### **Sestavine:**

400ml toplega mleka  
2 vrečki kvasa  
60g masla  
6 žlic sladkorja  
600g moke  
1 žlica soli  
2 rumenjaka

### **Priprava:**

Vse sestavine zmešamo, testo dobro pregnetemo. Razdelimo ga na 8 enakih delov. Vsak del oblikujemo v žemljice. Pustimo jih vzhajati 30 minut. Pečemo 20 do 30 minut na 180 stopinj.





## EVINI MEHKI MEDENJAKI

### **Sestavine:**

650g moke  
125g masla  
250g rjavega sladkorja  
3 jajca  
3 velike žlice medu  
Polovica pecilnega praška  
Začimbe za medenjake ingver,  
cimet, klinčki,...

### **Priprava:**

V moko najprej vmešamo maslo, dodamo še preostale sestavine in pregnetemo v lepo gladko testo. Razvaljamo na približno pol centimetra debeline. Vzamemo modelčke za piškote in jih izrežemo. Lahko jih tudi oblikujemo v kroglice. Pečemo 8 minut na 180 stopinjah Celzija.





## JUSUFOVI PIŠKOTKI

### Sestavine:

180g pšenične bele moke  
100g sladkorja  
80g masla sobne temperature  
1 jajce  
Pol žličke vaniljeve arome  
Pol žličke pecilnega praška  
Ščepec soli

### Priprava:

Vse stresi v posodo in zmešaj. Oblikuj kepo in jo zavij v prozorno folijo. Testo za 20min postavi v hladilnik. Pripravi površino za izdelavo piškotov in nanjo postavi testo. S poljubnimi modelčki izdelaj piškote. Postavi jih na pekač in jih peci 5-6min na 180 stopinjah.







## KATARININI BOŽIČNI PIŠKOTI

### Sestavine:

500g moke  
200g sladkorja v prahu  
Pol žlice mletega ingverja  
Pol pecilnega praška  
200g masla  
2 žlici smetane za kuhanje  
2 jajci

### Priprava:

Vse sestavine zgnete v testo.  
Razvaljamo ga in z modelčki  
naredimo različne oblike. Pečemo  
8min na 200 stopinjah.





## KIARINI BOŽIČNI KEKSI

### Sestavine:

- 500g moke
- 1 pecilni prašek
- 1 vaniljev sladkor
- 2 jajci
- 5 žlic sladkorja
- 5 žlic sladke smetane
- 250g masla
- Ščepec soli

### Priprava:

Vse sestavine zgnetemo v testo. Razvaljamo ga na pomokani površini in z modelčki izrežemo piškote. Pečemo jih pri 180 stopinjah 8 minut, do zlato rjave barve.





## ŠPELINI KOKOSOVI RAZPOKANČKI

### Sestavine:

250g moke  
120g čokolade v prahu  
100g mletih orehov  
250g sladkorja v prahu  
Vanilin sladkor  
Limonina lupina  
Cimet  
3 velika jajca

### Priprava:

Rumenjake penasto umešamo, dodamo sladkor, vanilin sladkor, limonino lupino in cimet. Dodamo orehe in na koncu stepen trd sneg iz beljakov. Maso damo za kratek čas v hladilnik. Oblikujemo kroglice, jih povaljamo v sladkorju v prahu in damo na obložen pekač s peki papirjem. Pečico ogrejemo na 180 stopinj in pečemo 5-7 minut. Hladijo se na pekaču.







## TAIDINI PIŠKOTI S KORUZNIMI KOSMIČI

### **Sestavine:**

150g masla  
60g sladkorja  
1 jajce  
1 vanilin sladkor  
180g moke  
2 žlici kakava  
300g koruznih kosmičev  
100g črne čokolade  
100g bele čokolade

### **Priprava:**

V posodi z mešalnikom zmešamo maslo in sladkor. Nato dodamo jajce in vanilin sladkor. Primešamo še moko, kakav in kosmiče. Vzamemo pekač in ga pokrijemo s peki papirjem. Z žlico polagamo testo na pekač. V pečici segreti na 180 stopinj pečemo 20 minut. Nato polovico namočimo v belo, polovico pa v črno čokolado. Počakamo, da se piškoti posušijo.





## VANJINI MASLENI PIŠKOTI

### **Sestavine:**

300g moke  
200g masla  
100g sladkorja v prahu  
1 vaniljev sladkor  
2 rumenjaka

### **Priprava:**

Zamešamo maslo, sladkor v prahu in vaniljev sladkor. Dodamo rumenjaka in mešamo. Dodajamo moko in mešamo. Testo pregnetemo z rokami. Testo damo za nekaj ur v hladilnik. Ohlajeno testo razvaljamo in z modelčki izrežemo piškote. Piškote pečemo 10-15min na 180°C. V testo lahko dodajamo različne dodatke: kakav, vanilja, cimet,... Piškote lahko tudi okrasimo.







## ZARINI MASLENI PIŠKOTI

### Sestavine:

250g moke  
150g masla  
150g sladkorja  
1 jajce  
Ščepec soli

### Priprava:

Vse sestavine umesimo skupaj. Testo damo na hladno za pol ure. Razvaljamo ga na centimeter debeline in z modelčki izrežemo piškote. V pekač položimo peki papir in piškote pečemo 15 minut na 200 stopinjah.





## HANINI SAMOROGI

### **Sestavine:**

500g presejane moke

1 vanilin sladkor

1 pecilni prašek

250g margarine

1 lonček kisle smetane

Ščep soli







## ELVEDISOVI PIŠKOTI

### **Sestavine:**

250g masla  
80g sladkorja  
140g rjavega sladkorja  
1 vrečka pecilnega praška  
3 jajca  
500g moke  
200g čokolade

### **Priprava:**

V skledi zmešamo sladkor, maslo, jajca. Čokolado nasekljamo na koščke. V moko damo pecilni prašek in vse stresemo v skledo in premešamo. V testo dodamo čokolado in premešamo. Z žličko oblikujemo kupčke in jih polagamo na pekač. Piškote pečemo na 190 stopinj dokler niso zlato rumeni.





## NININI COOKIES

### **Sestavine:**

250 g masla  
1 ščepec soli  
150 g rjavega sladkorja  
1 vanilin sladkor  
1 jajce  
300 g moke  
1 pecilni prašek  
100 g grobo mletih lešnikov ali  
mandljev  
200 g čokoladnih kapljic

### **Priprava:**

Najprej zmešaš maslo, sol, sladkor, vanilin sladkor in jajce. Nato dodaš še moko in prašek. Na koncu pa še lešnike in čokolado. Testo pustiš pol ure pokrito v hladilniku. Razvaljaš in oblikuješ z rokami ali različnimi modelčki po želji. Pečeš na 180 stopinj kar dobrih 20 min.







## JANJINI POMARANČNI PIŠKOTKI S ČOKOLADO

### **Sestavine:**

- 530g moke
- 1 pecilni prašek
- 200g sladkorja
- 2 zavitka vaniljevega sladkorja
- 2 pomaranči (naribana lupinica)
- 3 jajca
- 250g mehkega masla
- 200g čokoladnih kapljic

### **Priprava:**

Moko zmešaš s pecilnim praškom, dodaš sladkor, vanilin sladkor, pomarančno lupinico, jajca in maslo. Zgneteš v testo in dodaš še čokoladne kapljice. Iz testa oblikuješ 6 svaljkov, ki naj pol ure počivajo v hladilniku. Narežeš na 5mm rezine in jih daš na peki papir. Pečeš pri 180°C približno 10 minut.

