



GRADIVO ZA DELO NA DOMU

DELOVNI DAN

MALA PEKARNICA

SREDA, 23. 12. 2020

ZJUTRAJ SI NAJPREJ ZAPOJ

CIN CIN CIN ZVONČKI POJEJO

<https://www.youtube.com/watch?v=SSBm1mpsMSM>



DANES BOMO PRIPRAVILI OREHOVE ROGLJIČKE.



SESTAVINE

300g GLADKE MOKE

100g OSTRE MOKE

1g SODA BIKARBONE ALI 2g PECILNEGA PRAŠKA, LAHKO TUDI BREZ

ŠČEPEC SOLI

PO ŽELJI, NARIBANA LUPINA POLOVICE LIMONE

200g MLETIH OREHOV

140g RJAVEGA SLADKORJA ALI 120g BELEGA SLADKORJA

1 JAJCE

20g KISLE SMETANE

250g MASLA



BOLJ, KO BODO ROGLJIČKI STALI, BOLJ BODO OKUSNI.
LAHKO STOJIMO TUDI MESEC DNI.
NAREDILI BOMO OKROG 120 OREHOVIH ROGLJIČKOV.



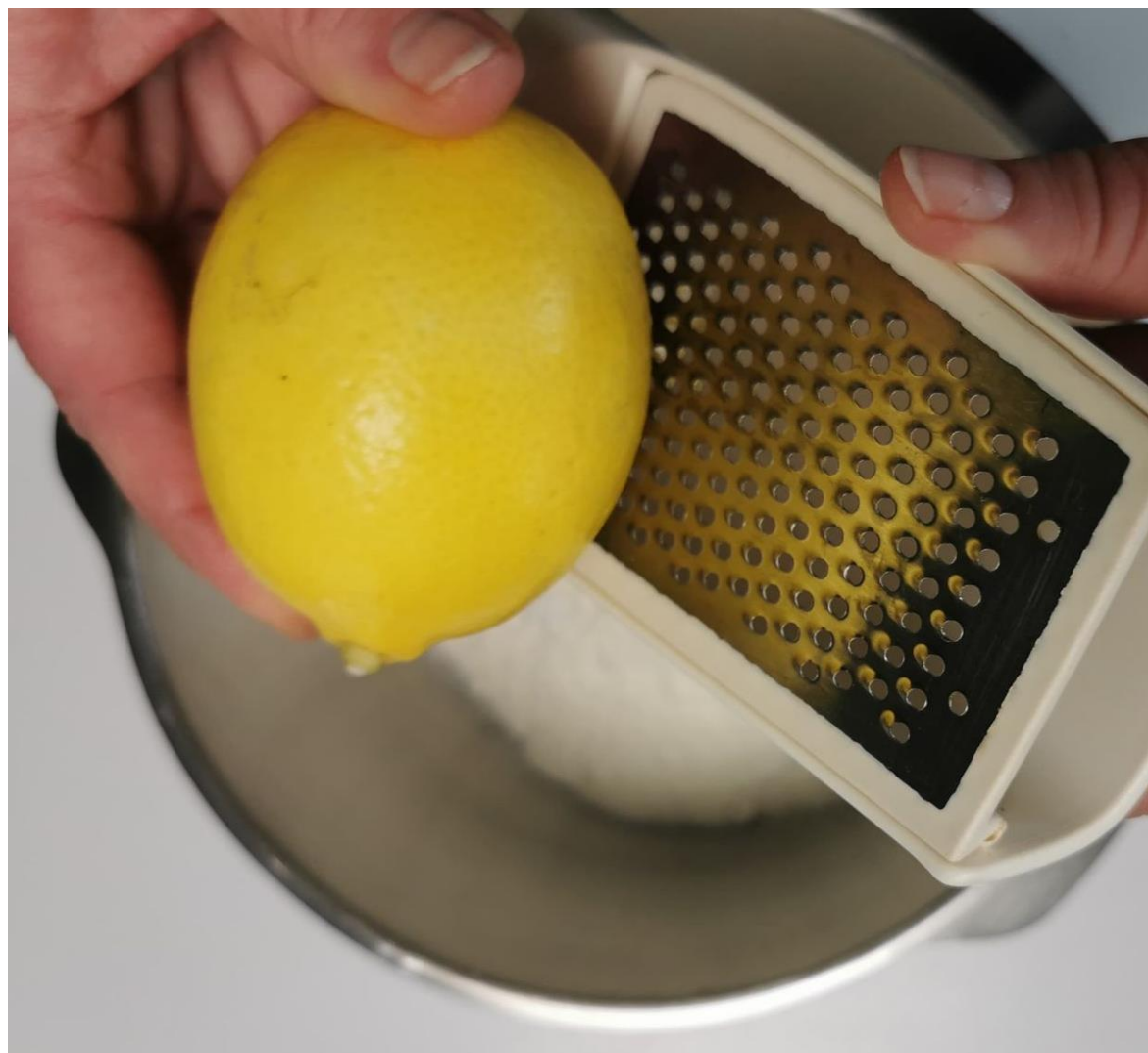
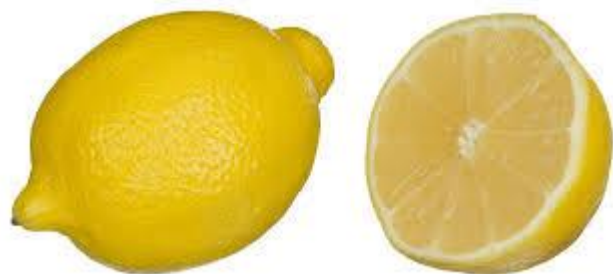
V POSODO DAMO 300g BELE MOKE IN 100g OSTRE MOKE.



DODAMO SAMO 1g SODA BIKARBONE ALI 2g PECILNEGA PRAŠKA.
DODAMO ŠE ŠČEPEC SOLI.



PO ŽELJI DODAMO NARIBANO LUPINO POLOVICE LIMONE.



DODAMO 200g MLETIH OREHOV IN PREMEŠAMO Z METLICO.



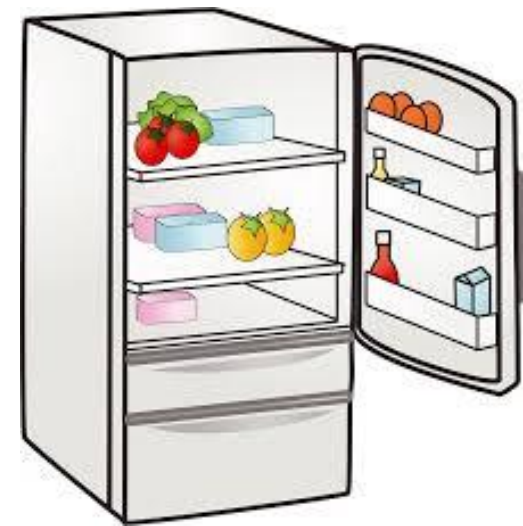
DODAMO 140g RJAVEGA SLADKORJA ALI 120g BELEGA SLADKORJA.
PONOVRNO DOBRO PREMEŠAMO VSE SESTAVINE.



DODAMO JAJCE, ENO ŽLICO KISLE SMETANE IN 250g MASLA, KI GA PRED TEM NAREŽEMO.



VSE SKUPAJ DOBRO ZGNETEMO IN KEPO TESTA DAMO
V VREČKO IN HLADILNIK.



TESTO DAMO IZ HLADILNIKA IN GA RAZDELIMO NA MAJHNE DELE. VSAK ROGLJIČEK NAJ IMA PRIBLIŽNO 10G. NAJPREJ NAREDIMO KROGLICO, NATO JO POVALJAMO V SVALJEK IN OBLIKUJEMO V LUNICO.



ROGLJIČKE POSTAVLJAMO NA PEKAČ. OSTALO TESTO MORA BITI MED TEM, KO SE PEČEJO PRVI ROGLJIČKI V HLADILNIKU.



PEČEMO V PEČICI Z VENTILATORJEM 8 MINUT NA 175°C.



KO SO PEČENI SO PRECEJ MEHKI. PUSTIMO JIH STATI 10 MINUT, DA SE OHLADIJO.



NATO JIH POVALJAMO V SLADKORJU V PRAHU.





PIŠKOTE LAHKO
POSTREŽEŠ TUDI V
PAPIRNATI POSODI.
IZDELAJ JO SAM.





NAREDI SI LEP
DAN.

NA MAIL POŠLJI
FOTOGRAFIJE O
TVOJEM POTEKU
DELOVNEGA DNE.