



REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA ŠOLSTVO IN ŠPORT



Naložba v vašo prihodnost
OPERACIJO DELNO FINANCIRA EVROPSKA UNIJA
Evropski socialni sklad

Izvajalec: **LJUDSKA UNIVERZA JESENICE**

Projekt: Center vseživljenjskega učenja Gorenjska

Točka vseživljenjskega učenja:

Dom Dr. Janka Benedika Radovljica
Šercerjeva ulica 35
4240 Radovljica

Gradivo za delavnico Domače dobrote:

PRAZNIČNI PIŠKOTI

Pripravila: Nada Trošt

Radovljica, 21. december 2011

PRAZNIČNI PIŠKOTI

Sestavine:

400 g moko

120 g sladkorja

ščeč soli

naribana lupinica 1 limone ali limonin vaniljev sladkor

1 zavitek vaniljevega sladkorja

1 rumenjaka

2 cl ruma ali rumov vaniljev sladkor

250 g masla ali margarine

mleti sladkor za posip ali praznična dekoracija

Postopek:

Moko presejemo na desko. Na sredi naredimo jamico in damo vanjo sladkor, sol, limonino lupinico, vaniljev sladkor, rumenjaka in rum. Maslo po kosmičih razdelimo ob robu moko. Vse sestavine zgnemo v krhko testo, ki ga zavijemo v folijo in ga za dve uri damo počivat v hladilnik. Testo po obrokih razvaljamo na pomokani deski na 3 mm debelo. Z modelčki izrezujemo piškote. Pečemo jih v predhodno na 180°C ogreti pečici na srednji višini 10 – 15 minut. Ohlajene posujemo s sladkorjem v prahu ali jih praznično okrasimo.

Delu testa lahko dodamo ½ žličke kakava in malo cimeta za temno cimetovo pecivo.



PIŠKOTI TETE HANNE

Hanna-tädin piparkakut – Finska

Sestavine:

150 g stopljenega masla ali margarine

3 dcl sladkorja

3 dcl koruzne moke

4 dcl navadne moke

1 dcl kisle smetane

1 čajna žlička sode

Zmešaj vse sestavine in pusti testo, da se strdi. Testo oblikuj v dolge rollice. Razreži rollice na enakomerne koščke in jih oblikuj v kroglice. Peci na 200 stopinj, da porumenijo.



Piškoti ne vsebujejo jajc, zato jih lahko uživajo osebe alergične na jajca ali tiste, ki jajc ne jedo.

RUMOVE KROGLICE ZA POGUMNE

Sestavine za približno 90 kroglic:

- 30 dag navadnih maslenih keksov
- 18 dag kokosove moke
- 15 dag sladkorja (kakega imate pri roki)
- 20 dag jedilne čokolade
- 15 dag masla
- 1,5 dcl ruma
- 0,5 dcl mleka
- 10 dag kokosove moke, v kateri bomo povaljali kroglice



Postopek:



V manjši posodi stopimo maslo in ga malo ohladimo.



Tudi jedilno čokolado stopimo. Čokolado nalomimo v posodo in jo stopimo v vodni kopeli ali pa v mikrovalovni pečici.



Kekse zmeljemo ali zdrobimo. Zmlete kekse, kokosovo moko in sladkor stresemo v večjo posodo in premešamo.



Na zmes keksov, sladkorja in kokosove moke zlijemo stopljeno maslo in jedilno čokolado.



Vse skupaj premešamo in dodamo še rum in mleko.



Če imamo čas, maso za nekaj časa postavimo v hladilnik, da bomo lažje oblikovali kroglice.

Če se vam zdi količina ruma prevelika, lahko del ruma zamenjate z mlekom.



Med dlanmi oblikujemo manjše kroglice.



V posodo si pripravimo preostanek kokosove moke, v kateri bomo povaljali kroglice.

Kroglice povaljamo v kokosovi moki.

Ker v kroglicah ni hitro pokvarljivih sestavin, jih lahko dalj časa hranimo v hladilniku.

Viri.

http://www2.arnes.si/~oiiiosce/finska_kulinarika.html

http://www.planet-lepote.com/odnosi_in_dobro_pocutje/hisni_koticek/recept_rumove_kroglice_za_pogumne

Zbrala in pripravila:
Nada Trošt

december 2011