

Recepti za “slatke i ukusne kolačiće”



Ova je knjižica s receptima za
“slatke i ukusne kolačiće”
nastala kao rezultat projektnoga dana
u OŠ “Matija Gubec” Magadenovac.

Knjižica je dodatak izvještaju s projektnog dana
“Idem šorom, mirišu kolači”

Projektni dan pod nazivom
„Idem šorom, mirišu kolači”
održan je 12. prosinca 2018. godine s ciljem da
učenicima kroz niz radionica približi kuhinju i
pravljenje ukusnih slastica.

“Slatki poklončići“

CHOCOLATE CHIP COOKIES

Sastojci: 225 g maslaca, 115 g bijelog šećera, 200 g smeđeg šećera, 3 vanilina šećera, malo soli, 2 jajeta, 250 g čokolade, 315 g brašna i malo sode bikarbone.

PRIPREMA: Pomiješati brašno i sodu bikarbonu, maslac izmiksati sa šećerom i vanilinim šećerom, dodati sol, jaja i izmiksati. Dodati brašno, te komadiće čokolade i promiješati. Napraviti kuglice i slagati ih na pleh, razdvojiti ih jer se u pečenju dosta rašire. Staviti u frižider, nakon toga ispeći na 180 C°.



“Oblatne i topla čokolada“

ČOKOLADNE ROLICE U OBLATNI



Sastojci za čokoladnu kremu: 300 ml vode ili mlijeka, 500 g šećera, 200 g čokolade za kuhanje, 400 g maslaca, 400 g mljevenog keksa

Čokoladna glazura: 200 g čokolade za kuhanje i 4 žlice ulja
Ostali sastojci: 1 paket oblatni, kokos, orasi za posipavanje

PRIPREMA: Vodu prokuhati sa šećerom i dodati maslac i čokoladu, mješati kremu i dodati mljevene kekse. Omekšalu oblatnu staviti na radnu plohu i premazati čokoladnom kremom, prerezati na 3 trake i svaku zamotati u rolicu. Zarolane oblatne izrezati na manje rollice i umočiti u čokoladnu glazuru i uvaljati u kokos, složiti na papir i staviti na sušenje.



JAFFA ŠTANGLICE U OBLATNI

Sastojci: 2 kore oblatne, 7 žlica mlijeka, 200 g šećera, 250 g margarina, 150 g oraha, 200 g mljevenog petit keksa, 3 jaja, 100 g čokolade za kuhanje i 2 kutije jafa kekse.

PRIPREMA: Rastopiti margarin na laganoj vatri, dodati mlijeko i šećer, dodati čokoladu za kuhanje, keks i orahe i izmiksana jaja. Nekoliko minuta kuhati na laganoj vatri, oblatne skratiti na 4 cm, na oblatnu poredati fil, jafa kekse, pa opet fil, te pritisnuti oblatnu kako bi se fil rasporedio, ostaviti da se stegne.

OBLATNE



Sastojci: 20 dkg šećera, 20 dkg čokolade, 1 margarin i 4 jaja

PRIPREMA: Sastojke izmutiti na pari i toplom kremom filovati oblatne.



SALAMA

Sastojci: 3 rebra čokolade, 1 jaje, 10 dkg šećera, žele bomboni, 10 dkg groždica, 10 dkg mljevenih oraha, 10 dkg keksa, rum

PRIPREMA: Na pari izlupati čokoladu jaje i šećer. Dodati groždice, mljevene orahe i mljeveni keks, te ruma po želji. Žele bombone nasjeckati i dodati u smjesu. Smjesu staviti na oblatnu i zarolati u salamu. Rezati na kriške.



TOPLA ČOKOLADA

U 1 litri mlijeka skuhati 1 puding od čokolade i dodati 5 žlica šećera. Topli napitak sipati u šalicu i ukasiti šlagom i čokoladnim mrvicama.

“Slatke kuglice“



KUGLICE OD KEKSA I ORAHA

Sastojci: 15 dag petit keksa, 1 žlica soka od naranče, 3-4 žlice šećera u prahu, 1 vanilin šećer, 10 dag mljevenih oraha, 100 ml mlijeka i 5 dag kokosovog brašna.

PRIPREMA: Usitniti kekse, te dobro pomiješati sve sastojke. Oblikovati kuglice i uvaljati u kokos.

RAFAELO KUGLICE SA PUDINGOM

Sastojci: 1/2 l mlijeka, 2 pudinga od vanilije, 7 žlica šećera, 300 g kokosa, 250 g margarina, 250 g šećera u prahu, cijeli lješnjaci ili bademi

PRIPREMA: Skuhati pudinge u mlijeku, te dodati šećer. Dodati kokos, dobro promiješati i malo rashladiti. Tada dodati dobro izrađen margarin sa 250 g šećera u prahu. Sve dobro rashladiti da se stisne pa raditi kuglice. U svaku staviti po jedan lješnjak ili badem pa ih uvaljati u šećer ili u kokos.



“Tradicionalni kolači koji se ne peku“

ČOKOLADNE KUGLICE

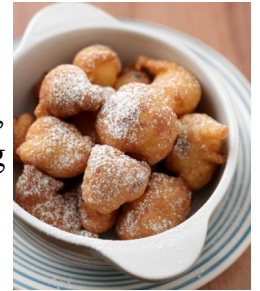
Sastojci: 200 g šećera, 200 g maslaca, 300 g keksa, 100 g tamne čokolade, 200 g kokosovog brašna, 1 dl mlijeka, kokosovo brašno

PRIPREMA: Zagrijati mlijeko, te istopiti redom šećer, maslac i čokoladu. U vruću masu dodati mljevene kekse i promiješati. U smjesu dodati kokosovo brašno i dobro sjediniti. Ostaviti smjesu da se prohladi. Raditi kuglice i uvaljati u kokosovo brašno. Kuglice stavljati u ukrasne papirnate košarice.



BRZE FRITULE S JOGURTOM

Sastojci: 1 jaje, 200 ml tekućeg jogurta, malo šećera, 1 vanilin šećer, malo soli, 200 g glatkog brašna, pola praška za pecivo, po želji: limunova korica, j abuka, cimet...



PRIPREMA: Treba biti toliko ulja da fritule plivaju u ulju, ne smiju dodirivati dno. Kada zagrijano ulje bude vruće smanjiti vatru na lagano. Pjenjačom izmješati jaje, jogurt, šećere i sol. Umiješati brašno i prašak za pecivo. Sve dobro spojiti. U vrećici za meso odrezati vrh debljine palca. Napuniti ju smjesom za fritule. Fritule istiskivati iznad lonca s uljem. Nekoliko minuta peći fritule dok ne prime zlatno-smeđu boju.



OKRUGLICE OD SUHOG VOĆA

Sastojci: 50 g suhих šljiva, 50 g grubo mljeveni badema, 50 g suhих smokava, 0,5 vanilin šećera, 50 g suhих brusnica, 50 g suhих borovnica, 50 g suhих jagoda, 50 g suhих šljiva, 2 žlice likera, kurkuma, kokosovo brašno, i kakao za posipanje(valjanje).

PRIPREMA: Sameljemo bademe, te brusnice i borovnice, pa jagode i šljive, te dodajemo u zdjelu. Narežemo smokve i marelice te ih malo izmiksamo. Sve pomiješamo, te stavimo vanilin šećer i malo likera od naranče. Sve dobro izmješamo i vlažnim rukama oblikujemo kuglice. Kuglice uvaljamo u kurkumu ili kokosovo brašno ili kakao.



ORANGE TOBLERONE TROKUTI

Sastojci: 1 dl mlijeka, 20 dkg šećera, 15 dkg margarina, 5 dkg čokolade, malo ruma, 10 dkg mljevenog keksa, 5 dkg groždica, 5 dkg sitno sjeckanih smokvi, 5 dkg kandirane kore naranče, malo naribane kore naranče, 10 dkg rezanih oraha, oblatne

PRIPREMA: Nakon što mlijeko, šećer, maslac i čokolada zakuha, skinuti s vatre i umiješati ostatak namirnica. Oblatne staviti u kalup i ulite u smjesu, te odozgo prekriti oblatnom.

LJEŠNJAK GNIJEZDA

Sastojci: 2 dl vode, 200 g šećera, 150 g margarina, 100 g čokolade za kuhanje, 150 g mljevenih pečenih lješnjaka, 250 g mljevenog keksa, 150 g Linolade

PRIPREMA: Pustiti da provri voda, šećer, margarin i čokolada, pa dodati keks i mljevene lješnjake. Kada se masa dobro ohladi, vlažnim rukama oblikovati kuglice, te svaku uvaljati u mljeveni lješnjak. Zatim drškom kuhače napraviti udubljenje na svakoj kuglici, te puniti gnijezda Linoladom pomoću šprice za ukrašavanje.



NEPEČENE JAFFA KUGLICE

Sastojci: 300 g mljevenog petit keksa, 2 žlice kakaa, 150 ml soka od naranče, korica naranče, 1 vanilin šećer, 2 velike žlice pekmeza, 50 g otopljene čokolade za kuhanje, 1 velika žličica meda



PRIPREMA: U izmljeveni keks umiješati sastojke. Kad se smjesa ohladi, oblikovati od nje kuglice. Kuglice se mogu dekorirati po želji - šarenim mrvicama, bijelom ili crnom čokoladom, kokosom...



ČOKO SALAMA

Sastojci: 25 g petit keksa, 2 žlice kakaa, 2 žlice šećera, 150 g mlječne čokolade, 150 ml vrhnja za šlag, 100 g mljevenih badema, 100 g margarina, 1 žličica ruma, 1 žlica ekstrakta vanilije, šećer u prahu.

PRIPREMA: Na vatri otopiti margarin, šećer, ekstrakt vanilije, vanilin šećer i vrhnje za šlag. Potom dodati izlomljenu čokoladu, kakao i rum, te miješati dok se čokolada ne otopi. Ostaviti da se ohladi. Mljevene bademe kratko ispržiti u tavi, pa ih dodati u izlomljeni keks, te podliti sa mlakom masom od čokolade. Masu sa čokoladom i keksom prebaciti na papir za pečenje, te sa mokrim rukama napraviti oblik salame i zarolati papir za pečenje. Kada se salama stegne, odvojite je od papira i posipati sa šećerom.

RECEPTE PRIKUPILI I ISPROBALI:

“Slatki poklončići

Voditeljice nastavnica Ž. Ađić i nastavnica
D. Mihajlović, te učenici uz pomoć kuhara
J. Kusturića;

“Oblatne i topla čokolada”

Voditeljice nastavnica R. Kalazić i knjižničarka
I. Virovac-Bešić, te učenici;

“Slatke kuglice”

Voditeljice nastavnica I. Medved i nastavnica
S. Falamić, te učenici;

“Tradicionalni kolačići koji se ne peku”

Voditelji nastavnica M. Rašić i nastavnik
D. Subjak, te učenici.

Grafičko oblikovanje:

Voditeljica i učenici
Info grupe