NAJZANIMLJIVIJI SATOVI NAŠE GRUPE DOMAĆINSTVO

***MUFFINI*** Priprema:

300 g brašna 13-20 min

150 g šećera na 200 stupnjeva

1 prašak za peciva 12\*2

1 vanil šećer

2 čajne žlice kakaa

3 dl mlijeka

1,5 dl ulja

1 jaje



***KLIPIĆI***

1 kg glatkog brašna

6 dag svježeg kvasca

2 dl ulja, 1 žličica šećera

0,5 l mlijeka



**BOŽIĆNI KOLAČIĆI**

(Kolačići iz kalupa)

Tijesto: Priprema:

30 dag oštrog brašna Margarin i šećer pjenasto

30 dag glatkog brašna izmješajte. Dodajte vanilin

1 vanilin šećer šećer, limun, sol, cimet, te

40 dag maslaca jaja. Kad se smjesa spoji,

20 dag šećera u prahu dodajte prosijano brašno

Prstohvat soli s praškom za pecivo, te na

2 jaja kraju kiselo vrhnje.

3 dag kiselog vrhnja Izradite tijesto, pa

2 dag korice limuna prekrijte prozirnom

1 prašak za pecivo folijom i ostavite u

20 dag džema od marelica hladnjaku 30 minuta.

1 g mljevenog cimeta Zatim tijesto razvaljajte i

Izrežite oblike po želji,

 Ručno ili kalupima. Pecite

Kolačiće na 170 stupnjeva

5 minuta dok ne dobiju

Zlatnu boju, te ih spojite

Kruh sa sjemenkama

1 kg glatkog brašna

4 dag kvasa

2 dag soli

7 dl vode

1 žličica šećera

0,5 dl ulja

Šećer, kvas i nešto brašna (5 žličica) pomiješati s malo tople vode.

Kad se smjesa digne zamijesi se tijesto s ostatkom brašna i soli.

Dizati tijesto do obujma 1:2.

Kad se digne opet ga pomijesiti i staviti u namazanu posudu za pečenje.

Ostaviti tijesto da se opet digne do obujma 1:2, premazati razmućenim jajetom i posipati sjemenkama po želji. Peči na temp.180-200 stupnja 50 min.

