

**Kuharicu su napisali
učenici 4.b razreda na satu
Likovne kulture održanom
28.05.2019. u
informatičkoj učionici u
alatu Word Online - Office
365.**

**Ostavljen je izvorni
učnički rad.**

**Uživajte u čitanju i
pravljenju ukusnih kolača!**

Učiteljice Vesna Bašić i
Ivana Gregurić



Kuharica 4.b razreda

Učenici 4.b razreda
OŠ Dragutina Domjanića
Sveti Ivan Zelina
Šk. god. 2018./2019.



TIJESTO:

3 dag. svježeg kvasca
40 dag. brašna
20 dag. Maslaca i
1.jaje, 2.žlice šećera i sol

NADJEV:

20 dag. oraħa
18 dag. šećera, 1. vanilin-šećer
10 dag. marmelade (bilo koje)
Još 10 dag. marmelade (isto bilo koje)
Čokoladna glazura



POSTUPAK:

U brašnu razmrvene maslac, dodajte šećer, jaje i kvasac, razmrvljen u malo toplog mlijeka. Zamijesite tijesto, razdvojite ga u 3 dijela i ostavite ga oko ½ sata da odstoji. Mljevene oraħe izmješajte sa šećerom i vanilin-šećerom. Tijesto razvaljajte u 3 lista prema veličini tepsije. U tepsiju položite prvi list, namažite ga marmeladom i pospite polovicom izmješanih oraħa i šećerom, zatim stavite drugi list i premažite drugom marmeladom i na to pospite ostatak oraħa. Na to stavite treći list i stavite kolač peći na temperaturu od 220°C oko 40 minuta. Ohlađen kolač prelijte glazurom i režite u tankim ploškama.

BRESKVICE Jana Puhelek, 4.b

Sastojci za tijesto

3 jaja
25 dag oštrog brašna
25 dag mekog brašna
20 dag štaub šećera
2 dcl ulja
1 vanili šećer
½ praška za pecivo

Za punjenje

Izdubljeni dio breskvica
2 žličice ruma
3 žličice pekmeza od šljiva
3 žličice prkmeza od šipka

Za završetak

Ekstar jagode i krušovice
3 dcl vode
Kristal šećer



Postupak

Umutimo cijela jaja i dodamo šećer. Još malo miješamo, zatim dodamo vanil šećer i ulje i dalje miješamo. Nakon toga promiješamo brašno i prašak za pecivo i pomalo umiješamo u smjesu jaja i šećera. Dobijemo glatko tijesto ne pretvrdo i stavimo ga u hladnjak na 2 sata. Izvadimo tijesto iz hladnjaka i uzimamo dio tijesta i radimo valjak – kao za njoke - i izrežemo na jednake djelove. Zatim svaki dio valjamo u loptice i stavljamo na papir za pečenje u protvan. Kada svo tijesto potrošimo stavljamo u pečnicu na 180 °C oko 12 minuta – ne smiju potamni.

Kada su gotove, neka malo otstoje ne smiju se ohladiti i tada uzimamo jednu po jednu i oštirim nožem dubiti što više možemo. Od izdubljenog materijala radimo nadjev tako da ga viljuškom izmravimo i dodajemo rum i pekmez dok ne dobijemo kompaktnu smjesu. Tada uzimamo jednu po jednu polovinu breskvice i u nju stavljamo malom žličicom nadjev i onda ih pažljivo spajamo i višak nadjeva odvojimo prstom da bude uredno. Kada smo sve breskvice spojili, pripremimo pladanj na koji ćemo ih slagati nakon što smo ih umočili najprije u vodu pomiješanu sa ekstraktom kruškovca (bočno) i ekstraktom jagode s jedne i s druge strane.

Da nam bude lakše ne radimo sve odjednom nego podijelimo npr. po 10 komada i kada dođemo do kraj uvaljamo u kristal šećer, te ostavimo dan dva da se osuše.

Petrove kocke

Teo Filipović, 4.b



Sastojci:

6 bjelanjka

20 dag šećera

1 dl ulja

1 dl mlijeka

20 dag oštrog brašna

1 prašak za pecivo

Malo ruma

Krema: pola vrhnja za šlag

25 dag čokolade za kuhanje

Priprema:

bjelanjke izmiksati u snijeg, dodati šećer, ulje, brašno, prašak za pecivo i malo ruma uz lagano mješanje. Smjesu staviti u duboki namašćeni protvan. Peći na temperaturi od 150° C oko 20 minuta. Rubovi biskvita ne smiju se odvajati od rubova protvana.

Vruć pečen biskvit ispikati vilicom i odmah zaliti vrućom kremom. Vrhnje i čokoladu zagrijati na laganoj vatri, krema nesmiije zakipiti. Preliti biskvit i ostaviti da se ohladi u hladnjaku najmanje 5 sati

Išleri
Petar Pletković, 4.b

TIJESTO

14 dag maslaca
20 dag brašna
7 dag šećera u prahu
1 žutanjak
3 žlice kakaa

Krema

3 jaja
15 dag šećera
10 dag maslaca
1 vanilin-šećer
Čokoladna glazura(vidi glazura)



Od brašna,maslaca,šećera,žutnjaka i kakaa umijesite tijesto.
Razvaljate tanko i vežite male kolutiće(5cm).
Stavite na pobrašnjenu tepsiju peći oko 15 min.na temperaturu od oko 220° c(493k).
Pečene kolutiće ohladite, premažete kremom i spajaj dva po dva.
Složite ih na rešetkastu podlogu i prelijte čokoladnom glazurom.

KREMA:

U porculanskoj zdjeli izmješajte jaja,šećer i vanilin-šećer,te stavite u vruću kupelj kuhati uz neprestano mješanje.kada se krema zgusne, stavite je hladiti i u ohlađenu umiješajte pjesnati maslac.

PITA OD JABUKA

Filip Zmaić, 4.b



Sastojci:

- 50 dkg brašna
- 3 žumanjka
- 7 žlica šećera
- 20 dkg margarina
- 1 vanil šećera
- 1 prašak za pecivo
- 1 žlica kis. vrhnja
- 1 žlica mlijeka
- kg naribane jabuke

Postupak:

Miksati žumanjke, šećer i vanil šećer. Polako dodavajući brašno pomiješano s praškom za pecivo, omekšali margarin, kiselo vrhnje i mlijeko. Umijesiti tijesto rukama. Oblikovati glatku kuglu, zamotati je prozirnom folijom i ostaviti da miruje 1 sat. Tijesto podijeliti na dva dijela. Prvu polovicu razvući veličini protve. Rasporediti nadjev, razvući drugu polovicu tijesta. Poklopiti, propikati sa vilicom.

Peći u zagrijanoj pećnici na 130° C – 150°C 35 minuta.

LAŽNA MAĐARICA

Emanuel Sambol, 4.b

SASTOJCI :

8 dl vode
5 žlica šećera
20 dkg čokolade za kuhanje
1 margarin
1 kg sport keksa - kraš

GLAZURA:

0,5 litara vrhnja za šlag
20 dkg čokolade za kuhanje



PRIPREMA:

1. Staviti sve da prokuha i maknuti sa peći te u to umješatim kuhačom sport kekse {cijele} da upije svu kremu. Smjesu izliti u protvanj {oko 30x40 cm}, poravnati i preliterati glazurom.
2. Vrhnje za šlag i čokoladu lagano mješajući otopiti na vatri-ne smije prokuhati , te izliti preko kolača . Nek se na sobnoj temperaturi glazura stisne i zatim može u frižider ili na hladno mjesto .

Stari most
Leona Kurtoić, 4.b

Tijesto:

6 Žumanjaka
1.vanilin šećer
6.žličica šećera
6.oraha mljevenih
6.glatkok brašna
6.bijelanjaka

Krema:

1.l. mlijeka
2.pudinga od vanilije
14. Žličica šećera
4.žlica oštrog brašna
1.vanilin šećer
1.margarin
2.kg banana



Priprema:

Sve sastojke izmiksati i staviti peći na razmazan i pobrašnjen lim. Ohlađeni biskvit premaži polovicom kreme, poklopi drugim biskvitom i premaži drugom polovicom kreme, na to posloži banane prerezane na pola .Kad su banane posložene premažene ih limunovim slojom da ne pocrne ,a na kraju ih pošaraj žlicom rastopljene čokolade.

Napravi čokoladu kao i za mađaricu. Sve na veliki protvanj!

Peći 2 biskvit ,prvi kao i drugi.

3. žumanjaka
3. bijelanjaka
Pola vanilin šećer

3.žlice šećera
3. žlice oraha mljevenih

ČUPAVCI

Leon Sambolek, 4.b

Tijesto: 30 dkg oštrog brašna

1.prašak za pecivo

5 dkg margarina s maslacom

25 dkg šećera

2 žutanjka

2-3 dcl mlijeka

Snijeg od 2 bjelanjka

-Priprema:

Ohlađeni kolač režemo

na kocke, stavimo u

umak od čokolade, te

uvaljamo u kokosovo

brašno.



Umak:

2 dcl mlijeka

10 dkg čokolade

20 dkg margarin s maslacem

25 dkg šećera

RUSKA SALATA Petar Čegec, 4.b

Biskvit:

12 bjelanjaka-snijeg
12 žlica šećera
6 žlica oštrog brašna
6 žlica oraha
5 do 6 žumanjaka
Smjesu peći u dva lima

Krema:

6 žumanjaka
6 žlica šećera
2 vanilin šećera
3 žlice oštrog brašna
0,5 l mlijeka



Priprema:

Sve zajedno kuhati na slaboj vatri.

U hladnu kremu dodati 25 dkg maslaca , 10 dkg sjeckanih oraha i jedna vrećica sjeckanih žele bombona. Svaki biskvit prerezati na pola i sa kremom filati svaku polovicu i slagati jednu na drugu.

ČUPAVCI

Lana Marenščak, 4.b

BISKVIT:

5 JAJA
3 ČAŠE ŠEĆERA
1 ČAŠA ULJA
1 ČAŠA MLIJEKA
3 ČAŠE OŠTROG
BRAŠNA
1 PRAŠAK ZA PECIVO
1 VANILIN ŠEĆER



KREMA :

10 DKG ČOKOLADE
25 DKG ŠEĆERA
20 DKG MARGARINA
2 DKG MLIJEKA

KREMA:

KUHAJ DO SREDINE GUSTOĆE. RAZDVOJITE JAJA NA BJELANJKE I ŽUMANJKE. PJENASTO IZMJEŠATE MARGARIN I ŠEĆER. DODAJTE MLIJEKO I NA KRAJU ČVRSTO IZMJEŠATI SNIJEG OD BJELANJAKA. PECITE NA 175°C. OHLAĐENI PEČENI BISKVIT IZREŽI NA KOCKE UMOČI U UMAKU OD ČOKOLADE I UVALJAJ U KOKOSU.

VANILIN KIFLE

Ana Šoštarić, 4.b



SASTOJCI:

35 dag brašna
20 dag maslaca
8 dag štaub šećera
10 dag mljevenih oraħa
1 jaje

POSTUPAK:

- pomiješati brašno i maslac
- vrhovima prstiju maslac brzo razmrviti u brašnu,tako da se dobiju mrvice.
- dodati jaje,šećer i mljevene oraħe
- zamijesiti tijesto(ne mijesiti predugo kako se masnoća nebi otopila od toplinu ruku).
- tijesto staviti u vrećicu (ili prijanjajuću foliju),te odložiti u frižider minimalno na pola sata
- oblikovati kiflice na glatkoj površini
- stavljati na pleh koji je obložen papirom
- peći na 180 stupnjeva cca 15 min
- izvaditi iz pleha
- uvaljati ih u mješavinu šećera u prahu i vanilin šećera

Sočan i osvježavajuć: Preokrenuti kolač od višnje
Tea Hrupec, 4.b



Potrebno vam je:

- 120 g maslaca
- 1 staklenka kompota od višanja
- 2 žlice šećera
- 2 žlice limunovog soka
- 250 g brašna
- 2 žličice praška za pecivo
- 3 jaja
- 2 šalice jogurta ili vrhnja
- Korica jednog limuna

Priprema:

1. Pećnicu upalite na 200 stupnjeva pa sa žlicom maslaca premažite kalup.
2. U posudi pomiješajte staklenku kompota od višanja, žlicu šećera i dvije žlice limunovog soka.
3. Kombinaciji dodajte i dvije žlice otopljenog maslaca pa ubacite na dno kalupa.
4. Stavite u pećnicu i pustite da se peče oko pola sata, dok se višnje ne karameliziraju i počnu se stvarati mjehurići.
5. U posudi pomiješajte brašno, prašak za pecivo, ostatak šećera, a zatim u sredini napravite rupu i dodajte razmućena jaja, jogurt ili vrhnje, koricu jednog limuna i ostatak rastopljenog maslaca.
6. Dobro povežite sastojke kako se ne bi pojavile grudice pa prebacite smjesu na višnje koje su se prethodno ispekle.
7. Prebacite u pećnicu i pustite da se peče 45 minuta.
8. Preokrenite i izvadite iz kalupa.
9. Prije posluživanja ohladite barem desetak minuta.

U slast!

MEĐENA PITA
Mihael Poldruđač, 4.b

TIJESTO: 18 dag šećera
50 dag brašna
2 žlice meda
5 dag margarina
1 cijelo jaje
1 žlica sode bikarbone



Sve osim brašna izmiješati na vatri 10 min, a onda umijesiti brašno, razdijeliti na 4 dijela i peći svaki zasebno.

KREMA: 3 dcl mlijeka { za veliki protvanj masa i pola kreme }
2 žlice brašna
18 dag šećera

Kuhati dok ne bude gusto. Kad se ohladi umiješaj 15 dag margarina. Stavi vaniliju i sok od limuna.

Tijesto – krema – tijesto – pekmez – tijesto – krema – tijesto

Kremšnite Mihael Pale, 4.b

Sastojci: lisnato

6 jaja
1l vode
25 dag šećera
1 gustin
3 žlice brašna
3 vanilin šećera
2 dcl šlaga
Snijeg
6 bjelanjka
10 dag šećera
2 vanilin ŠEĆERA



PRIPREMA: Lisnato tjesto razvaljati u dvije kore i peći i pećnici na 180-200 stupnjeva oko 12 min

Kremna: odvojiti bjelanjke od žutanjaka.

Bjelanjke izmiksati u posudi i staviti sa strane

U posudu staviti vodu i mlijeko i staviti kuhati.

Odvojiti oko 2 dcl mlijeka i staviti sa strane.

Izmješati žutanjke 2 dcl mlijeka i suhe sastojke.

Kada zakipi mlijeko u posudi zakuhati izmješane sastojke kao puding.

U vruću kremu umiješati snijeg od bjelanjaka koji smo prije pripremili.

U protvanj stavimo prvu koru i na nju prelijemo vruću kremu.

Kad se krema ohladi stavimo izvađeni šlag i pokrijemo drugom korom.

ŠUBARICE

Matko Pletković, 4.b

Mjera je čaša od jogurta, peče se u najvećem plehu od pećnice.



BISKVIT:

8 jaja

2 čaše šećera

1 vanilin šećer

*2 čaše brašna (pola oštrog pola glatkog)
promiješanog sa 1 praškom za pecivo*

2 čaše mlijeka

1 čaša ulja

Pola čaše kakaa u prahu

Prprema za biskvit:

Jaja i šećer pjenasto izmiksati, dodavati naizmjenično ostale sastojke.

Biskvit uliti u namašten i dobro pobrašnjen (ili posuti mrvicama) pleh.

Peći u zagrijanoj pećnici na 180°C 15-20 minuta.

Ohlađeni biskvit izrezivati okruglom modlicom za šubarice (ili čašicom).

Svaki krug prerezati na pola, namazati kremom, spojiti, omazati kremom, uvaljati u kokos i ukasiti čokoladnom glazurom.

KREMA:

Pola litre mlijeka

75 grama (5 žlica) brašna (još je bolje pola brašno-pola škrbno brašno)

5 žlica šećera

200 g maslaca

POSTUPAK ZA KREMU:

Manji dio mlijeka zamutiti sa ostalim sastojcima osim maslaca, ostatak mlijeka staviti kuhati.

U zakuhanu mlijeko dodati ostale sastojke, vratiti na vatru i mješajući kuhati dok se ne zgusne gušće od pudinga.

U ohlađeno umiksati pjenasto izmiksani maslac.

GLAZURA:

100 g čokolade za kuhanje

4 žlice ulja

Čokoladu i ulje zagrijavati miješajući na sasvim laganoj vatri.

Žličicom nanositi na šumbarice.

NUTELA KIFLICE

Fran Nizek, 4.b

Tijesto: 70 dag brašna

2 jaja

1 svježi kvas

1 prašak za pecivo

2,5 dcl ulja

2,5 dcl vode

2 žlice šećera

Malo soli

Omijesi tijesto i prepolovi ga na 2 dijela.

U 1.dio stavi žlicu nutele i zamijesi.

Od svakog dijela složi 8

žutih, 8 smeđih loptica.

Stavi jednu na drugu i valjaj krug.



Krug podijeli u osmerokut, puni nutelom i slaži kiflice.

Peči na umjerenj temperaturi.

Maffini

Stella Kovačić, 4.b

Sastojci: Šećer 130 g
Brašno (meko) 200 g
Brašno (oštro) 50 g
Ulje 1 dcl
Mlijeko 2 dcl
Dva praška za pecivo
1 žlica kakaa
3 jaja
Nutella



PRIPREMA:

1.(korak) Pećnicu upalite na 200C i ostavite da se grije.

2.(korak) U kolup za maffine složite košarice

3.(korak) Pjenasto izmiksajte 4 jaja, postepeno im dodavajte 1.5 šalicu šećera, pa zatim 1 šalicu radenske ili mlijeka, pa 1 šalicu ulja , zatim postepeno 2.5 šalice mekog brašna i jedan prašak za pecivo, cijelo vrijeme miksajte.Kada se sve lijepo spoji stavite na kraju svih ovih osnovnih sastojka možete umiksati: Mak, rogač, kakao , čokoladu...

4.(korak) Košarice popunite do $\frac{3}{4}$ i stavite ih peći u zagrijanu pećnicu oko 45-18 min. Zavisno od pećnice u nekoj će možda trebati 20 min, isprobajte sa čačkalicom dali su gotovi – tako da ju gurnete u maffin i ako ona izađe suha, gotovi su.

5.(korak) Ako mislite voće stavit u maffine najbolje da to napravite prije samog početka,kada izlijete smjesu za maffine u košarice,u svaki posebno ubacite i voće.

6.(korak)

To je to, na čisti biskvit možete dodavati razne kreme, pudinge, voće, slatko vrhnje za šlag i slično.

MADARICA

Patrik Levanić, 4.b

Tijesto:

60 dag glatkog brašna
2 jaja
20 dag šećera
5 dag masti
2 dl kiselog vrhnja
1 prašak za pecivo

Krema: 1l mlijeka

5 žlica brašna
3 žlice kakaa
15 dag šećera
25 dag margarina
10 dag šećera
Malo ruma

Glazura: 10 dag čokolade

8 dag margarina
2 kapi ulja

Priprema:

umijesiti glatko tijesto od brašna pomiješanog s praškom za pecivo i šećerom, jaja, masti i vrhnja.

Tijesto podijeliti na 5 dijelova, razvaljati kore i peći na obrnutoj strani lima za pečenje.

Šećer, brašno i kakao razmutiti u malo mlijeka i ukuhati u ostatak mlijeka.

Skuhanu smjesu ohladiti i dodati margarin pjenasto izrađen sa šećerom u prahu i rumom. Kremom premazivati kore i opteretiti kolač do idućeg dana.

Kolač prekriti glazurom od čokolade.

Čokoladu i margarin lagano rastopiti na pari i dodati ulje.



Princes krafne Dorijan Cecelja, 4.b

SASTOJCI: 2,5 dl vode
125 g margarina
150 g brašna
1 žlica šećera
mrvica soli
4 kom jaja veća

Za kremu:

½ l mlijeka
250 g šećera
2 kom žumanca
4 žličice uvrhe pune
2 kom vanil šećera
125 g margarina
I još 3 dl slatke pavlake



1. U posudu sipati vodu, margarin, šećer i sol pa staviti da se kuha. Kad provri sipati brašno i miješati da se dobije jednolična masa. [ja ne skidam sa vatre, samo sipam brašno i neprekidno miješam još par minuta da se sve sjedini] Ostaviti da se ohladi.
2. Jaja umutiti p sipati postepeno u prohlađenu smjesu od brašna i neprekidno mutiti mikserom.
3. Kad se masa ujednači pomoću šprica stavljati krafne na podmazan pleh ili obložen papirom za pečenje.
4. Pećnicu zagrijati na 200° krafne peći 20-ak minuta pa smanjiti na 180°C i peći još po potrebi
5. Za vrijeme pečenje nemojte otvarati pećnicu.
6. Za kremu u malo hladnog mlijeka razmuti žutanjke i gustin, a ostalo mlijeko, šećer i vanil šećer stavi da se kuha. Kad zakuha ulije razmućenu smjesu s gustinom i kuhaj dok se ne zgusne. U ohlađenu kremu umiješaj margarin.
7. Ohlađene krafne razreži I donju polovicu puni kremom. Poklopi gornjim dijelom krafne i pospi šećerom u prahu. (Po želji možeš ukasiti i šlagom.)

PITA OD JABUKA

Roko Šagud, 4.b

SASTOJCI:

1KG jabuka(cca 6 velikih jabuka)
Sok od 2 limuna+ naribana korica
500g brašna za kolače
1 prašak za pecivo
200g smeđeg šećera
6 žlica meda
250g zaobenh pahuljica
400g otopljenih maslaca
1 žlica cimeta



Postupak :

NARIBATI JABUKE,PRELITI SOKOM OD LIMUNA I CIMETOM
OTOPITI MASLAC(PAZITI DA NE ZAKIPI)
U POSUDI POMIJEŠATI BRAŠNO,PRAŠAK ZA PECIVO,ŠEĆER,MED,ZOBENE
PAHULJICE,OTOPLJENI MASLAC
POLA SMJESE UTISNUTI U PLEH NA PAPIR ZA PEČENJE,GORE POSUTI SMJESU
NARIBANIH JABUKA,A NA VRH UTISNUTI OSTATAK SMJESE
PEĆI CCA 30MIN NA 180 °C

KUGLOF

Učiteljica Vesna Bašić, 4.b

Sastojci:

5 jaja (posebno bjelanjci)

3 dcl šećera

2 dcl ulja

1 dcl ruma

3 dcl oštrog brašna

1 naranča – sok i korica

prašak za pecivo, vanil šećer

2 žlice kakaa



Postupak:

Istuci bjelanjke sa dijelom šećera i odloži sa strane. Na to izribaj koricu naranče i to ćeš na kraju lagano umiješati u biskvit.

Promiješaj žutanjke, šećer i vanil šećer. Brašno prosij i pomiješaj s praškom za pecivo i dodaj žutanjcima. Polako ulijevaj ulje, rum i sok od naranče i dobro promiješaj. U gotovu smjesu umiješaj lagano snijeg od bjelanjaka. Većinu biskvita ulij u kalup za kuglof (koji ste prije dobro premazali mašću i posipali brašnom). U preostali dio tijesta stavi dvije žlice kakaa, promiješaj i izlij na tijesto u kalupu. Malo vilicom promiješaj i stavi peći. Peći oko 45 minuta ovisno o kalupu.

CRVENI KOLAČ

Učiteljica Ivana Gregurić

Sastojci za tijesto:

- 4 jaja
- 1 čaša (jogurta) šećera
- 1,5 čaša brašna (oštro i glatko)
- 1 čaša jogurta
- ½ čaše ulja
- 1 pecilni prašak
- 1 staklenka kompota od višanja



Priprema:

Tijesto izmiksati, uliti u protvu, odozgo rasporediti višnje i ispeći.

Sastojci za kremu:

- 1l mlijeka
- 3 pudinga od vanilije
- 3 žlice (velike) šećera

Priprema:

Napravi puding i izlij po kolaču, zatim dodaj još malo višanja po puding u po želji.

Sastojci za preljev:

- Sirup od višnji (0,5 l)
- 2 preljeva za tortu (crveni)
- 3 žlice (velike) šećera

Priprema:

Kad se kolač ohladi, prelići preljevom koji ste pripremili od kupovnog preljeva za tortu napravljenog na bazi soka od kompota (ako ga nema dosta, dodajte vodu) - pripremiti po uputi s vrećice.

U školi smo još pekli Varaždinske klipiće i paprenjake. Nudimo vam i te recepte.

PAPRENJACI



1,25kg oštrog brašna
0,75 dl mljevenih oraha
oraha
2,5 dl sitnog šećera
2,5 dl masti
2 jaja
2 žumanjka
2 – 3 žlice meda
pola žlice cimeta
pola žlice klinčića u
prahu
2 prstohvata soli
-(jaje za premazivanje)

Postupak:

Zamijesi tijesto od brašna, šećera, mljevenih oraha, jaja, žumanjka, meda, cimeta i klinčića. Sve to umijesi u prhko tijesto pa ostavi jedan do dva sata na hladnome mjestu. Razvaljaj tijesto na debljinu prsta i reži kalupom za paprenjake ili raznim oblicima oblikuj kekse. Položi ih u namašćeni lim ili na masni papir. Premaži žumanjkom pomiješanim s 2 kapi mlijeka. Peci na 200° C 20 minuta.

VARAŽDINSKI KLIPICI

1 kg brašna
2 kockice svježeg kvasca
6 dcl mlijeka (toplog) - ja ga zagrijem u mikrovalnoj
2,5,dcl ulja
3 žličice soli
2 žličice šećera - to stavi u kvas
Žumanjak za premazivanje

Postupak:

U malu posudu stavi šećer, kvasac i prelij s mlijekom. Stavi na toplo da se diže. U većoj posudi pomiješaj brašno, sol, ulje te ulij dignuti kvasac. Sve sastojke dobro promiješaj, umijesi glatko tijesto, pokrij krpom i stavi da se diže. Kad se tijesto digne napravi male kuglice (oko 50 komada) i njih razvaljaj na pouljenoj podlozi.

Narolaj klipice i stavi u pleh. Svaki klipić premaži razmućenim žumanjkom i stavi peći na 200° C oko 20 minuta.

Napomena: Klipice možeš puniti šunkom i sirom ili premazati topivim sirom, pa tek tada rolati. Dobar tek!!!!

