

# Pustni recepti

---

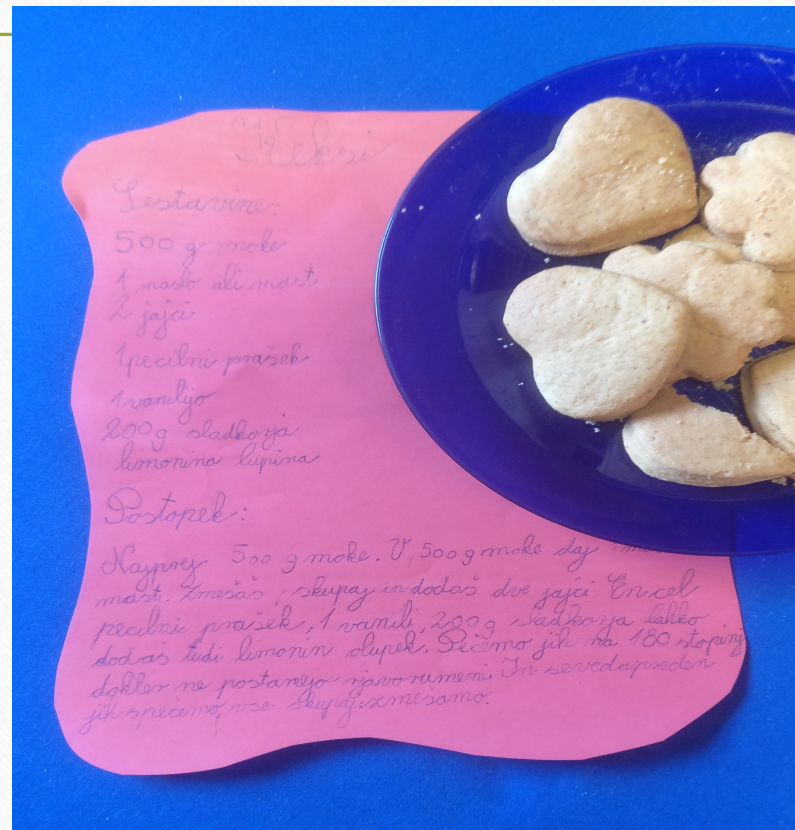
Pripravile: Hana, Donatella, Lili in Manca iz 4.a

# Krofi (Manca Gaberšek)

- 0,5 kg gladke moke
- 0,5 ostre moke
- 1 dag soli
- 100 gramov kvasa
- 10 dag sladkorja
- 9 rumenjakov
- 12 dag olja
- 4,5 dl mlačnega mleka
- 2 jušni žlici ruma
- 1 vanilji sladkor
- 2 kapljici vanilijeve arome



# Recept za kekse (Lili Lakner Virant)



# Ace torta (Donatella Senica)

ACE PECIVO (TORTA)

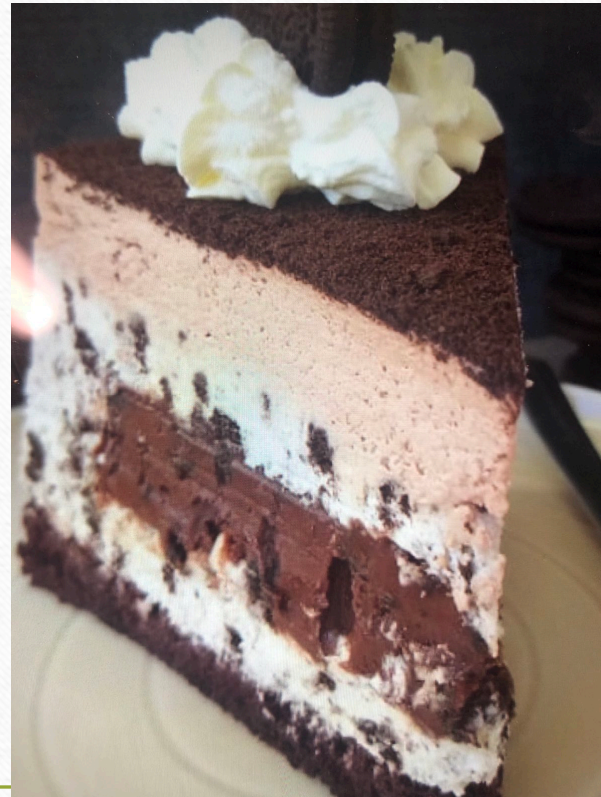
5 rumenjakov (loči in stepi sneg)  
20 dag sladkorja  
1 vaniljev sladkor  
1 del olja  
20 dag moka  
1 pecilni prašek

Speci na 180<sup>o</sup>c

OHLAJENO! PREREŽI POLI Z  
MLEKOM + KAKAV

**POLNILO**

250 g maskapponeta  
0,5 litra sladke smetane  
2 veliki žlici nutele  
1 pešico oreo keksov (PREMEŠAJ)



# Čokoladni muffini

- ČOKOLADNI MUFFINI

- Sestavine:

- Jajce – kokošje 2 jajci Cimet 1 čajna žlička
- Sladkor – beli 110 g Čokolada – jedilna 100 g
- Vanilij sladkor 1 vrečka Kakav v prahu 2 žlici
- Maslo 50 g
- Jogurt – polnomasten 70 g
- Rum 1 žlica
- Pšenična bela moka 250g
- Pecilni prašek 1 čajna žlička
- Soda bikarbona 2 čajni žlički
- Pečica 180 C
- 



# ŽELIMO VAM LEPO PRAZNOVANJE PUSTA!

- Upamo, da so vam bili recepti všeč, zdaj pa hitro peči, nato pa se našemiti...
- Dober tek. Kljub današnjim razmeram naj pust za vseeno živi!

