Pozdravljeni učenci in učenke!

Pa je že konec tedna. Ali je bil naporen? Nič zato, saj je pred vami vikend. Če želite, seveda s pomočjo staršev, lahko spečete preprosto jogurtovo pecivo z jabolki. Tako bo tudi ta vikend malo posladkan.

Veseliva se vaše pošte-fotografij:

[petrina.faktor@os-mk.si](mailto:petrina.faktor@os-mk.si) ali [andreja.rogelj@os-mk.si](mailto:andreja.rogelj@os-mk.si)

Lepo preživite vikend in ne pozabite na gibanje v naravi z družino,

učiteljici Petrina in Andreja

SEZNAM POPOLDANSKIH AKTIVNOSTI ZA OPB

Petek, 3. 4. 2020

|  |  |
| --- | --- |
| SPROSTITEV PO KOSILU | Pripovedovanje šal. |
| PEKA PECIVA | Jogurtovo pecivo |
| PLES OB GLASBI | Izbereš glasbo po svoji želji. |

**JOGURTOVO PECIVO Z JABOLKI**

SESTAVINE:

5 dl navadnega jogurta (trdi ali tekoči)

2 jajci

2 žlici olja (lahko je tudi oljčno olje)

2 jogurtova lončka moke- lahko je pirina, polnozrnata… ( če je jogurt zelo tekoč, dodaš moko ali pa vzameš manj jogurta)

3 velike žlice sladkorja ali

po želji ali žlica medu

1vanilijev sladkor

½ pecilnega praška ali vinskega kamna

\*po želji dodamo žlico ali dve kakava

\*\*Če želite, lahko del moke npr. 1 lonček zamenjate s: kokosovo moko, mletimi lešniki ali mandlji, rožičevo moko, riževo moko…

2 narezani jabolki ( za na testo)

POSTOPEK

Pečico ogrejemo na 170 stopinj C.

Sestavine zmešamo z žlico. Če je masa preredka, dodamo še toliko moke, da je masa bolj gosta. Maso razporedimo po pekaču, ki ga obložimo s peki papirjem.

Na vrh mase razporedimo rezine jabolk; lahko dodamo tudi drugo sadje (polovičke sliv, marelic).

Pečemo na 170 stopinj C približno 45 minut ( če je sadje zmrznjeno, podaljšamo peko za 10 do 15 minut). Poizkusimo, če je že pečeno.

PA SE POSLADKAJMO, MNJAM!

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
|  |  |