Podaljšano bivanje, 3. in 4. razred, 8. 4. 2020

**Pozdravljeni tretješolci in četrtošolci!**

**Vesela bova, če nama boš poslal kakšno fotografijo tvojih dejavnosti ali pa nama kar tako napisal kakšen stavek.**

Najina naslova: lucija.sarc1@guest.arnes.si vojotodor@gmail.com

Sreda, 8. april 2020

* Zdravo!
* Danes **KUHAMO!** 😊 Midva zdaj, ko smo več doma, res dobro jeva. Učiteljica Lucija z veseljem kuha in peče. Pripenjava ti recept za **piškote**, ki jih lahko z malo pomoči staršev narediš preprosto in hitro. Pa res so okusni! Nečaki učiteljice Lucije na njih namažejo Nutello.

|  |  |
| --- | --- |
| **Preprosti piškoti – pripomočki:**kuhinjska pečicanizek pekač iz pečicepapir za pekoskledakuhinjska tehtnicakrožnik za odlaganjemerica za tekočinevaljarkalupi/modelčki za izrezovanje piškotov, poljubnih oblik in velikosti | **Preprosti piškoti – sestavine:**330 g gladke bele moke70 g sladkorja2 jajci50 ml mleka1/3 kavne žličke pecilnega praška2 vanilina sladkorja1 jušna žlica oljapo potrebi moka za valjanje |

**Preprosti piškoti – postopek:**

1. V skledo denemo vse sestavine, ter jih z rokami zamesimo v gladko testo.
2. Pustimo, da testo v skledi počiva 20 minut. Pečico prižgemo in jo nastavimo na 180 °C. Med dvema kosoma papirja za peko, ali na pomokani površini, testo na tanko razvaljamo.



1. Ko smo testo razvaljali, vzamemo kalup za izrezovanje in ga vtiskamo v testo. Nasvet: Če modelčkov nimaš, uporabi kozarce ali druge pripomočke iz kuhinje.
2. Odvečno testo odstranimo, piškote zložimo na pekač, ki smo ga obložili s papirjem za peko.



1. Ostanek testa stisnemo v kepo in postopek ponavljamo, dokler nam testa na zmanjka. Pekač potisnemo v pečico in piškote pečemo 10–12 minut, pri 180 °C. Odvisno koliko bi radi, da so zapečeni. Po peki, jih lahko oblivamo s čokolado, lahko jih lepimo skupaj z marmelado, torej poljubno in po želji.

Nom nom in dober tek! 😉

učiteljica Lucija in učitelj Vojo