

Novoletni okraski



iz
slanega testa

SESTAVINE ZA PRIPRAVO SLANEGA TESTA (za približno 10 novoletnih okraskov):

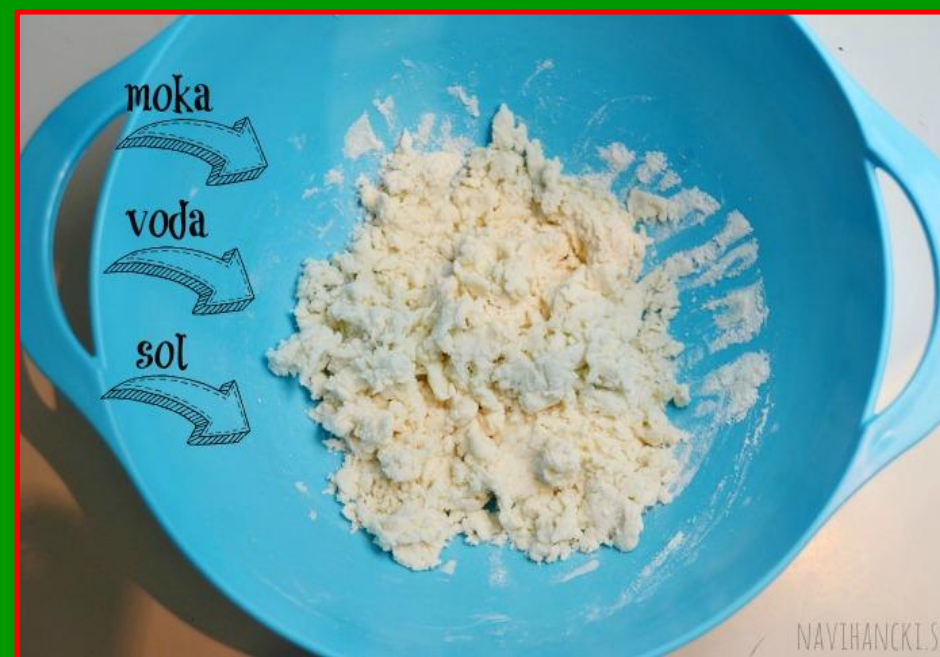
POTREBUJEŠ:

- 1 skodelica moke
- 1/2 skodelica soli
- 1/2 skodelica vode



NAVODILO ZA DELO:

Vse sestavine daš v večjo skledo in jih s prsti dobro premešaj ter rahlo pregneti.



Testo nato zvaljaj na primerno debelino (približno 0,5 cm).

Z modelčki za piškote izreži novoletne motive (zvezdice, novoletne smrečice,...). Modelčke pred začetkom dela potresi z moko, da se bo testo nanje manj prijemalo.

V primeru, da modelčkov nimaš, lahko vzameš različne kozarce (velike, srednje, male) in z njimi oblikuješ različno velike kroge, ki ti bodo predstavljali novoletne bunke.

UPORABI SVOJO DOMIŠLJIJO...lahko oblikuješ sneženega moža, polža, kačo,...



“Piškotke” iz slanega testa previdno položi na peki papir. S slamico v testo previdno naredi luknjico, da bomo okraske lahko kasneje tudi obesili. Pečico ogrej na 100°C ter v njej pusti okraske, dokler se povsem ne strdijo (približno 2 ure).



Ko se ohladijo, jih pobarvaj in po želji okrasi.



In za konec: skozi narejene luknjice daj vrvice.



POMARANČE, LIMONE, STORŽI...

- **Novoletno jelko lahko polepšaš še s posušenimi pomarančami in limonami ter pobarvanimi storži.**
- **Limone in pomaranče nareži na 0,5 cm debelo, jih daš v pečico za dve uri na 120 stopinj Celzija.**
- **Niso se povsem posušile, še rahlo medene obesi na jelko, da se tam sušijo, hkrati pa nam cel prostor lepo diši po agrumih.**
- **Zelo lep okrasek so storži ali orehove lupine, ki jih lahko poljubno pobarvaš.**



MASLENI PIŠKOTKI:

POTREBUJEŠ:

- 300 g moke
- 100 g masla
- 100 g sladkorja
- 1 jajce
- 0,5 dl mleka
- pol pecilnega praška

NAVODILO ZA DELO:

- Sestavine zgneti v homogeno testo in posti ga počivati v hladilniku pol ure. Nato testo razvaljaj in oblikuj piškote (z modelčki, kozarčki,..). Peci jih na 180 c, 8 -10 min, čas peke je odvisen od velikosti piškotov. Je pa potrebno peko spremljati, saj se zelo hitro preveč zapečejo.



VANILIJEVI ROGLJIČKI

POTREBUJEŠ:

- 300 g gladke moke,
- 200 g masla,
- 100 g sladkorja,
- 2 rumenjaka,
- 3 žlice mleka,
- sladkor v prahu,
- 3 vrečke vanilijevega sladkorja



NAVODILO ZA DELO:

- Z mešalnikom zmešaj rumenjaka, sladkor, 1 vrečko vanilijevega sladkorja in ščepec soli.
- Dodaj maslo in mešaj tako dolgo, da se maslo lepo spoji s celotno mešanico.
- V posodo stresi moko in mleko. Mešaj tako dolgo, da dobiš gladko in prožno testo.
- Testo zavij v folijo za živila in ga za 1 uro postavi v hladilnik.
- Testo razreži na več kosov, iz katerih naredi svaljke, debeline približno 1 cm. Svaljke razreži na približno 4–5 cm velike kose, ki jih nato vsakega posamezno oblikuje v rogljičke.
- Rogljičke peci približno 12–15 min, pri temperaturi 200 °C.
- Rogljičke še tople povaljaj v mešanici, ki si jo naredil iz sladkorja v prahu in dveh vrečk vanilijevega sladkorja.

**SVOJE IZDELKE POSLIKAJ IN SLIKO POŠLJI UČITELJICI VESNI NA MAIL
vesna.krvina@osziri.si**