



LIZIKE V OBLIKI SRČKA

14. februar
sv. Valentin



Kaj potrebujemo:

- » izbor priljubljenih fotografij,
- » trden papir,
- » dve šablone v obliki srčka (različne velikosti),
- » šablona v obliki lista in
- » lizike.

Navodilo za pripravo

1. S pomočjo šablone iz barvnega trdnega papirja izrežite srčke in manjše srčke iz vaših fotografij. Potem izrežite še listke s pomočjo šablone.
2. Nalepite vaše fotografije na izrezane srčke in jih pritrdite na liziko. Na konec srčke in jih pritrdite na liziko. Na konec srčke in jih pritrdite na liziko. Na konec srčke in jih pritrdite na liziko.

PRI USTVARJANJU VAM ŽELIMO VELIKO ZABAVE





MALINOVO-JOGURTOVI MAFINI

14. februar
sv. Valentin



Potrebujemo

2 jajci
135 g sladkorja
1 vaniljev sladkor
100 ml olja
100 g belega jogurta
175 g gladke moke
1 žlička pecilnega praška
200 g malin
(sveže ali zamrznjene)

Preliv:

60 g masla
60 g sirnega namaza
(Philadelphia)
pest malin
350 g sladkor v prahu
rdeča jedilna barva



Peč segrejemo na 180 °C. Skupaj zmešamo jajca, sladkor in vaniljev sladkor. Dodamo olje, bel jogurt, nato še moko skupaj s pecilnim praškom. Pripravljeno testo damo v papirnate košarice ali modelčke za mafine, v vsak modelček dodamo približno 3 maline.

Preliv: maline s pomočjo cedila prepasiramo, dodamo sir (Philadelphia), sladkor v prahu in vse skupaj zmešamo. Dokler se mafini ne spečejo in ohladijo, preliv naj bo v hladilniku. Ko se mafini ohladijo, jih okrasimo s prelivom. Če želimo barven preliv, dodamo še rdečo jedilno barvo.

Kaj še potrebujemo:

- » izbor vaših priljubljenih fotografij,
- » trden papir,
- » dve šabloni v obliki srčka (različne velikosti) in
- » lesene paličke.

Navodilo za pripravo

1. S pomočjo večje šablone iz barvnega trdnega papirja izrežete srca in potem še manjše srčke iz vaših fotografij.
2. Izrezano fotografijo zalepite na izrezano šablono, vmes zalepite še paličko. Končan okrasek zabodete v mafin.

