



NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 100 g moke
- 100 g sladkorja
- 40 g VODE
- 40 g olja
- 2 jajci
- 6 g pecilnega praška
- 2 dcl smetane
- 250 g svežih jagod
- 50 g naribane mlečne čokolade

"ukradeni božički"

Chef Maja Lilija

Vrsta jedi: sladica

Čas priprave: do 45 minut

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Ukradeni božički so zaradi tega, ker sem idejo o njih našla na tej strani:) Se opravičujem avtorici:) P.S. nisi identični, saj sem vzela svoj recept, samo ideja je ista

Jajca, olje in vodo zmiksamo do penastega. Dodamo moko s pecilnim praškom. Miksamo vsaj 10 minut. Na koncu dodamo nastrgano čokolado, premešamo in vlijemo v manjši pekač. Pečemo 20-25 minut na 180°C. Z zobotrebcom preverimo, če je že pečen (če so na zobotrebцу ostanki testa, potem še ni dovolj).

Bisvita ohladimo in ga razrežemo na kroge (tako velike kot imamo jagode). Ostanke biskvita lahko uporabimo za naprimer rumove kroglice, ali pa ga kar pojedemo ob skodelici kavice.

Na bisvitke položimo jagode in okrasimo s stepeno smetano. Po božičkih nastrgamo še malo čokolade.

P.S. če delate sami, potem naredite lepe okrogle kroge, če pa vam pomagajo nečaki:, potem pa so lahko tudi malce krivi (glej slike!) :)