

ČE ŽELIŠ VEČ

ČE ŽELIŠ VEČ:

Ker je danes materinski dan, speci mami pecivo:

ENOSTAVEN ŠARKELJ

Potrebuješ:

Pripomočki:

- skleda za mešanje testa
- metlica za stepanje
- vilice
- pekač za šarkelj

Sestavine:

- 2 jajci
- 12 **ravnih** žlic sladkorja
- 13 žlic olja
- 14 žlic mleka
- 1 vanilin sladkor
- 25 **ravnih** žlic moke v katerega dobro umešaš pol pecilnega praška
- žlico mletega sladkorja

Po želji koščke čokolade ali dve žlici opranih rozin ali žlico kakava, naribana limonina lupina.

Potek dela:

Vključi pečico na 190 stopinj Celzija.
Dobro si umij roke.

Na mizo postavi skledo, v kateri boš mešal testo.

Vanjo ubij dve jajci.

Dodaj mleko in olje.

Dodaj sladkor in vaniljo.

Premešaj.

Dodaj mešanico moke in pecilnega praška..

Z metlico dobro premešaj.

Po želji dodaj rozine ali koščke čokolade in jih z vilicami rahlo umešaj v testo.

Lahko tudi razdeliš testo na pol in v polovico umešaš malo kakava.

Pekač namaži z oljem in narahlo posuj z drobtinami.

Previdno vlij testo v pekač in ga postavi v ogreto pečico.

Pospravi delavno površino in umij stvari, ki si jih potreboval.

Peci 40 minut pri 180 stopinjah. Pečeno nekoliko ohladi in previdno stresi na krožnik. Po želji posuj s sladkorjem.

Podari ga mami in se ji zahvali za ves trud in skrb zate.

