



ČOKOLADNI JEŽKI ZA ...



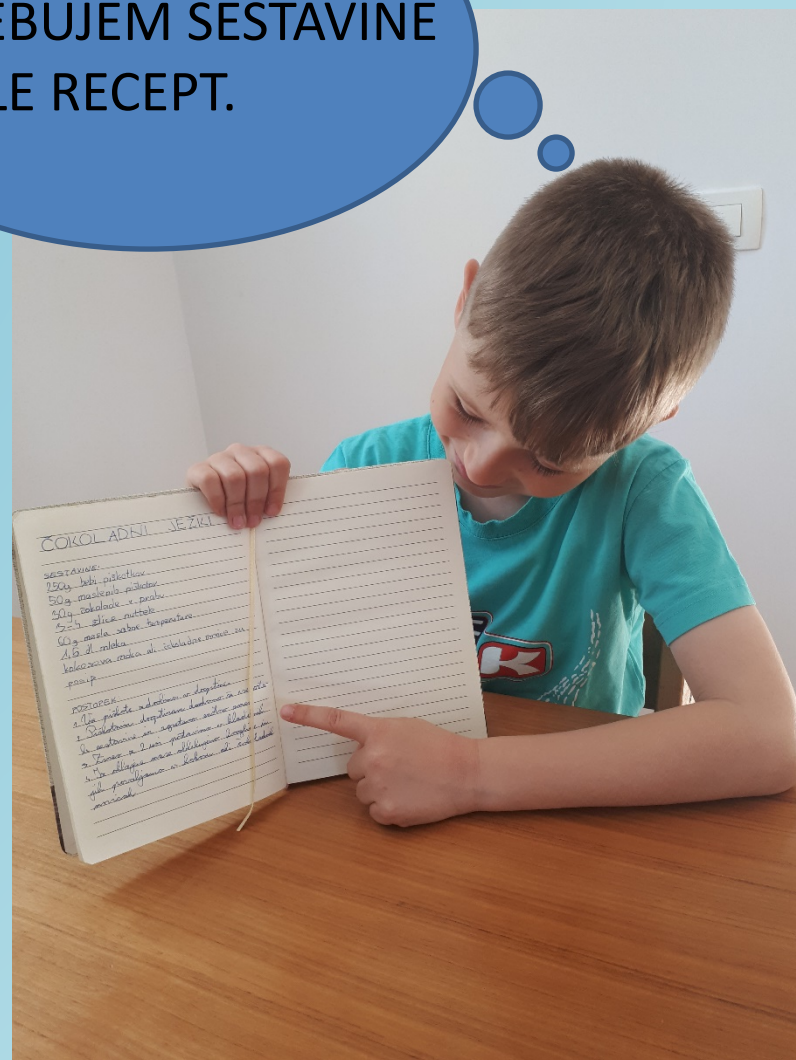


MAMI, MI, PROSIM, POMAGAŠ
PRIPRAVITI PRESENEČENJE...



POTREBUJEM SESTAVINE
ZA TALE RECEPT.

- 3-4 ŽLICE NUTELLE
- 200 g BABY PIŠKOTOV
- 30 g ČOKOLADE V PRAHU
- 100 g MASLENIH PIŠKOTOV
- 60 g MASLA SOBNE TEMPERATURE
- 1,5 dl MLEKA
- ČOKOLADNE MRVICE ALI
KOKOSOVA MOKA ZA POSIP





ŠE DOBRO, DA JE MAMINA
SHRAMBA POLNA.

BABY
PIŠKOTI



MASLENI
PIŠKOTI



KOKOS



ČOKOLADNE
MRVICE



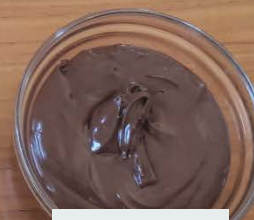
MLEKO



ČOKOLADA
V PRAHU



NUTELLA



MASLO





VSE PIŠKOTE ZDROBIM V
DROBTINE...
...SE HECAM.



ČENTER ŠOLSKIH IN
OBŠOLSKIH DEJAVNOSTI

TAKO JE PRAV.





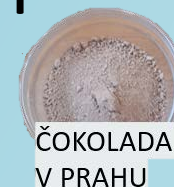
+



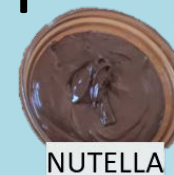
+



+



+



+



PIŠKOTNIM DROBTINAM
DODAM ŠE VSE OSTALE
SESTAVINE IN ZGNETEM V
ENOTNO ZMES.



KAKŠEN DOLGČAS.
ZMES MORA BITI V
HLADILNIKU 2 URI.



ČENTER ŠOLSKIH IN
OBŠOLSKIH DEJAVNOSTI



A JE ŽE?...
...ŠE MALO.





IZ OHLAJENE MASE
OBLIKUJEM KROGLICE
IN VMES
NEZNANSKO UŽIVAM.



Poslušaj, kako uživam: <https://youtu.be/Ykrwppp9Vow>



KROGLICE POVALJAM V KOKOSU
ALI ČOKOLADNIH MRVICAH.





JEŽKE POSTAVIM V
HLADILNIK.
NASLEDNJI DAN PA...



MENI JE
PRESENEČENJE
USPELO.

ZAGOTOVO
BO TUDI TEBI.





Ježke izdeloval: Andraž Volkar

Pripravil: Damjan Volkar, pedagoški vodja CŠOD OE Čebelica

Fotografije: Damjan Volkar

Video: Damjan Volkar

Vir: Kuharice naših babic in spletne kuharice

**Ivančna Gorica,
april 2020**