

jaffa ježići



Ajde stvarno, izazivam te da ih napraviš i taggas me u receptu da vidimo ko će napraviti najbolje jezice. To jest bolje od mene ☹ Malo se šalim nemoj odmah skočiti na mene, ali ako ja mogu sa tim tresucim rukama možeš i ti uveseliti djecu ili goste kada dođu. Ili sebe kad casual udes u kuhinju po nešto slatko.

Sve jednostavno I gotovi su bili za pol ure izuzev čekanja da se ohlade. Znači sve skupa 1 ura.

Napiši mi u komentar od 1 -10 koliko su slatki?? ☹☹

Tijesto

1 šalica glatkog brašna od 2dcl

150g maslaca

Na vrh noža prašak za pecivo

Pola šećera sa aromom narance, ili korica ili aroma

1 žlica šećera u prahu

1 jaje

Glazura

2 rebra cokolade za kuhanje

Pola arome narance šta već imaš

3 žlice mlijeka

Kokos za posipati možda 3 žlice cca

Promijesaj suhe sastojke, dodaj maslac na kockice i utrljaj u brašno. Zatim dodaj jedno jaje i zamijesi. Kada radiš sa brašnom sve je moguće u slučaju da ti je tijesto pretvrdo jer moje jaje nije možda veličine kao tvoje dodaj žlicu vode, ako se lijepi

dodaj malo brašna... ostavi u frizideru tijesto pol ure, tijesto ti se brzo brzo spoji mijesi minuticu.

Formiraj kuglice i ustipni ježeku nosic.

Peci na 220 oko 10 minuta možda i kraće. Ako ti je u kući toplo toplo prije pečenja ih stavi u frizider da ti se ne razlijepe.

Prelij ili umoci u cokoladu. Posipaj kokosom nacrtaj okice i nosic.

Ne mogu ti sa sigurnošću rec koliko ih je jer su me djeca napala njima je to fora. Al od ove mjere oko 20-25