

# prefine kakao rollice



Zašto uvijek kada žena želi nešto pojednostavniti bude prozvana zbog svoje lijenosti? Zašto ženi nije dozvoljen život izvan kuhinje? Pa zasto neke osnovne stvari nebi pojednostavnili. Da ne govorim o tome da je to bio najčešći komentar muškaraca, tu i tamo po koja žena u godinama koja mi govori da ona zna motati sarmu □." Ja znam bolje, tvoj recept je napoj" . Sve ok al za hranu se to ne govori, ne sviđa ti se ok, ni ne treba se svidjeti. Ali hrana se ne vrijed me takvi komentari jako uvrijede. Sirotinjsko djetinjstvo, meso nije bilo svaki dan. Bilo je sto je bilo nikada ali nikada se hrana ne naziva napojem i hranom za prasce! Na temelju jednoga recepta ja sam ispala lijenčina. Jer zna se da žena mora visiti u kuhinji 4 sata nakon napornog dana na poslu koji joj u kući nije priznat. Zadnja legne prva se budi. Uvijek je ovdje za djecu i vjerojatno je odgajana na taj nacin da bude uvijek prisutna. Na dohvat svima, a nju ko šiša. Uvijek okrenem sve na pozitivu ali zaista? Zar žena ne može napraviti neki brzinski recept nakon napornog dana? Opustite se, žene nisu i nikad neće biti građani . Nisam feministkinja ali imam svoj osvrt na situaciju i odlucila sam podijeliti iskustvo sa tobom. Ljudi na internetu su previše toksični i to proizlazi iz nezadovoljstva, vlastitog. Piši, komentiraj ma što god želiš, ali čemu vrijeđanje? Odrasli smo, valjda znamo bolje.

A za ove prefine kakao rollice u 2 oblika ostavljam ti lijeni recept za lijeno dizano tijesto

350g brašna

5g kvasca

1dcl mlijeka

1 jaje

Aroma ruma

80g šećera

20g maslaca

1 žlica šećera

1 žlica kakaa

15g maslaca

Mislim da ti je priprema jasna. Zamijesis tijesto na lijeni način. Promijesas vilicom da se brašno apsorbira, ostavis da 10 minuta odmori i kratko zamijesis rukom.

Nakon pola sata razvaljaj I radi oblik koji ti se najviše sviđa

#kakaorolice#christmastreepastry#dizanotijesto#komentari#vrijedanje#pozitiva#recept