



# JEŽKI

Imate radi ježke? Prav si uganil, tiste čokoladne okrogle in slastne. Recept za ježke kot iz slaščičarne boš našel v nadaljevanju. Sam poišči in pripravi vse sestavine, ki jih boš potreboval.

Če boš pri tehtanju in odmerjanju količin ali pri kakšnem drugem opravilu potreboval pomoč, lepo prosi starše naj ti pomagajo. V zahvalo pa jim postreži s končnim izdelkom, prepričana sem, da se bodo razveselili. Verjamem, da boš večino dela opravil sam in hkrati užival v ustvarjanju in pripravi nadvse okusne sladice, ki jo imate otroci še posebej radi. Vsekakor po končanem delu ne pozabi, da je potrebno za seboj tudi počistiti. Vesela bom tudi kakšne fotografije kako so ti uspeli. Veliko uspeha in prijetnih trenutkov pri delu ti želim in seveda dober tek!

## SESTAVINE



250 g bebi piškotov



50 g maslenih piškotov (albert piškoti)



30 g čokolade v prahu



3 do 4 žlice čokoladno  
lešnikovega namaza



60 g masla sobne temperature



1,5 dcl mleka



Kokosova moka ali čokoladne  
mrvice za posip

## POSTOPEK PRIPRAVE

1. Najprej vse piškote zdrobimo v drobtine. To lahko storiš tako, da daš piškote v vrečko in jih zdrobiš z valjarjem. Lahko pa tudi strojno.
2. Piškotnim drobtinam dodamo še vse ostale sestavine razen kokosove moke ali čokoladnih mrvic in jih z gnetenjem združimo v enotno zmes.
3. Če se nam masa zdi premokra, potem dodamo več piškotov, če je presuha pa kakšno dodatno žlico čokoladno lešnikovega namaza.
4. Maso moramo tudi poskusiti in po želji, lahko dodamo še kakšno drugo sestavino (npr. sladkor, če se ti res zdi, da ni dovolj sladko, vendar se mu raje izognimo).
5. Zmes za ježke postavimo vsaj za kakšno uro v hladilnik. Tako se bo zmes nekoliko ohladila in lažje jih bomo oblikovali.
6. Iz ohlajene mase oblikujemo krogle in jih povaljamo v kokosovi moki ali čokoladnih mrvicah.



V nadaljevanju še namig za zelo okusno vendar bolj zdravo različico, ki jo lahko pripraviš kdaj drugič.



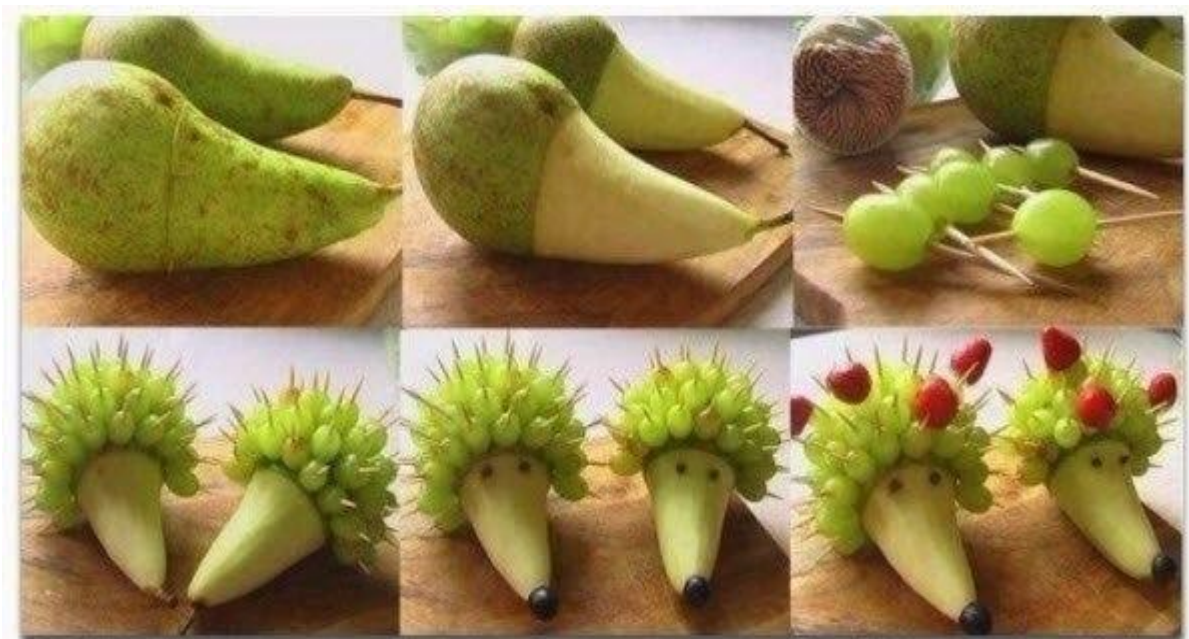
Več o poteku izvedbe si lahko

pogledaš na naslednji povezavi : <https://www.mojvideo.com/video-kako-narediti-jeza-z-uporabo-hrusk-in-grozdja/d7cc9ef848007cc0044c>

Potreboval boš:

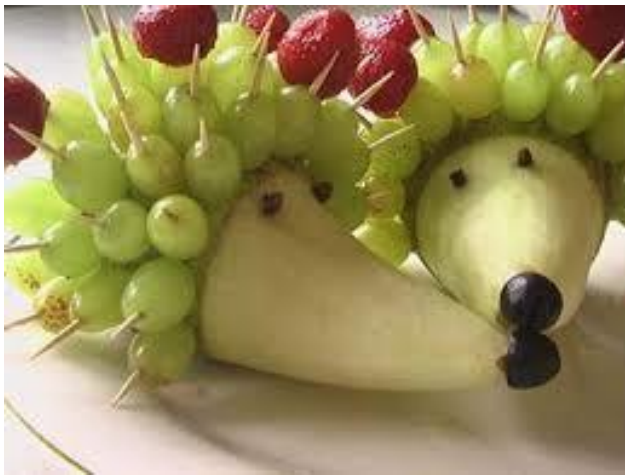


- Zobotrebce
- Grozdje
- Črno olivo ali jagodo temnega grozdja
- 2 klinčka za oči ali pa prereži pecelj hruške
- Hruške



Postopek:

1. Sadje operi in osuši.
2. Izberi hruško, ki ima malo bolj zašiljen vrhnji del. Ta del nato olup. To bo ježkov gobček.
3. Nato na zobotrebce natakni grozdne jagode.
4. Te zobotrebce nato zapiči v hruško.
5. Črno olivo ali črno grozdno jagodo prereži na pol in jo natakni na mesto, kjer si prej odrezal pecelj hruške. To bo ježkov smrček.
6. Uporabi še dva klinčka in tako ježku ustvari oči.



Upam, da se bomo lahko kmalu spet sladkali skupaj! Do takrat pa ostani zdrav in veliko slastnih trenutkov ti želi učiteljica Jasmina.

