

*Dragi roditelji !*

*Pred nama je knjižica recepata za torte, kolače, kekse bez jaja (a i rafiniranog šećera\*). Nastala je potaknuta željom da na dječjim rođendanskim svečanostima u vrtiću torta bude i dalje prisutna a da zdravlje djece ne bude ugroženo.*

*Tijekom godina prikupile smo razne recepte u literaturi i suradnji s roditeljima. Poneki su već iskušani npr. Tonetova torta, Bademova srca i dr. i djeca ih vole.*

*U vrijeme ovogodišnjeg karnevalskog razdoblja djeca su se svaki četvrtak preobražavala u male PEKARE – SLASTIČARE.*

*Mijesili su, oblikovali... kolačiće, kekse, kruščiće... svim su svojim osjetilima doživljavali proces « Od mljevenog pšeničnog zrna do mirisnog kolača » te osjetila vrijednost vlastitih ruku «Što sve mogu sam uraditi!»*

*Radost i entuzijazam koji su bili prisutni u djece u tim aktivnostima dovoljan su impuls da ih u slične aktivnosti uključujemo i u roditeljskom domu.*

*Srdačno zahvaljujemo svim roditeljima koji su nam pomogli u prikupljanju recepata. Vjerujemo da će ova knjižica biti tek prva u nizu sličnih. Nadamo se da vam ovi recepti mogu biti dobar poticaj da u prehrani Vaše obitelji unesete male, ali važne promjene.*

*Stoga, kako kaže J. B. Pejić u svojoj knjizi «Prirodno i slatko» :*

*« Nemojte odustati samo zbog toga što niste navikli koristiti neke sastojke ili zato što ih treba kupiti u trgovini koja nije usput. Deserti s prirodnim i cjelovitim sastojcima unaprijedit će zdravlje Vaše obitelji, a posebno djece. Odluka je na Vama. «*

*Odgajateljice*

*\* zamjena za rafinirani šećer mogu biti ječmeni, javorov ili rižin slad*

## **ROŠČIĆI S MARMELADOM ILI ORASIMA**

**SASTOJCI:** 250 g brašna  
½ omota praška za pecivo  
250 g svježeg sira  
160 g margarina

**NADJEV:** 30 dkg oraha  
6 dkg šećera  
malo toplog mlijeka  
ruma po ukusu  
malo cimeta

**POSTUPAK:** Prosijati brašno s praškom za pecivo. U sredini brašna napraviti jamicu u koju stavite pasirani sir i na ploške izrezan margarin. Umijestiti glatko tijesto i razvaljati ga valjkom, zatim tijesto preklopiti na pola i ponovno ga razvaljati. Postupak ponoviti nekoliko puta, a nakon svakog puta ostaviti malo tijesto da odstoji na hladnom. Zadnji put razvaljajte tijesto na debljinu ½ cm i izrežite na trokute. Na trokute stavite malo nadjeva i savijte u roščiće. Za nadjev izmješati gore navedene sastojke. Roščiće složite na lim premazan margarinom, premažite ih umućenim jajetom, pospite sezamom ili posolite i pecite u pećnici 20 minuta na 200 °C.

## **FIRENTINCI**

**SASTOJCI:** (za oko 40 komada)  
110 g maslaca  
1 žlica brašna  
150 g šećera  
50 g meda  
125 ml vrhnja  
prstohvati soli  
180 g tankih bademovih ploškica  
100 g čokoladnog preljeva

**PRIPREMA:** Obložite lim aluminijskom folijom, premažite je žlicom maslaca i po tome pospite brašno. Zagrijte pećnicu na 190 °C. U malom loncu prokuhajte preostali maslac sa šećerom, medom, vrhnjem i solju, te povremeno promiješajte. Dodajte tome tanke bademove ploškice. Ovu smjesu žlicom stavljajte, po porcijama na aluminijsku foliju. Ostavite dovoljan razmak između firentinaca, jer će se razliti tijekom pečenja. Pecite 10 do 15 minuta. Nakon što su se firentinci ohladili skinite ih s folije. Rastopite preljev u vrućoj vodi. Premažite donju stranu firentinaca čokoladom, potom češljom za ukrašavanje povucite valove po plohi.

PRIPREMA: oko 30 min.

PEČENJE: oko 15 min.

PO KOMADU: oko 130 kalorija

**SAVJET:** Firentinci će biti osobito hrskavi ako ih dvaput premažete preljevom. Ostavite prvi sloj da se dobro osuši i potom nanesite drugi.

## JEZIČCI OD NARANČE

**SASTOJCI:** (za oko 40 komada)

250 g maslaca	2 žlice arome naranče
375 g šećera u prahu	2 cl likera od naranče
prstohvat soli	1 naranča
350 g brašna	šećer

**PRIPREMA:** Umijesite prhko tijesto od hladnog maslaca, 125 g šećera u prahu, soli, brašna, arome naranče i likera. Umotajte ga u prozirnu foliju i ostavite da se hladi najmanje 1 sat. Zagrijte pećnicu na 180 °C. Razvaljajte tijesto na radnoj površini (prethodno je posipajte brašnom). Neka bude debelo 3 mm. Savijenim kalupom utisnite jezičce, stavite ih u lim koji ste obložili papirom za pečenje i pecite 5-8 min. Ostavite da se ohlade. Naranču operite, tanko ogulite koru i iscijedite sok. Prosijte preostali šećer u prahu i izmješajte ga sa sokom te time premažite kekse. Koru naranče narežite na tanke trake, prokuhajte ju u vodi sa šećerom, ocijedite i stavite na još meke jezičce. Pohranite ih u limenoj kutiji.

PRIPREMA: oko 40 min.

HLAĐENJE: oko 60 min.

PEČENJE: oko 8 min.

PO KOMADU: oko 110 kalorija

**SAVJET:** Ako želite pojačati okus naranče, u tijesto stavite 2 žlice naribane narančine kore. Ako netko ne želi da u kolačima bude alkohol, može dodati žlicu sirupa ili 2 žlice soka.

## PJEŠČENJACI

**SASTOJCI:** (za oko 50 komada)

200 g maslaca	1 vanilin šećer
200 g šećera	1 žlica mlijeka
300 g brašna	

**PRIPREMA:** Stavite maslac u mali lonac, rastopite ga i podgrijavajte dok ne poprimi svijetlosmeđu boju. Izlijte to u zdjelu i ostavite da se ohladi. Maslac miješajte dok se ne zapjeni, potom polako dodajte šećer pa nastavite miješati smjesu dok se jako ne zapjeni. Izmješajte brašno sa vanilin šećerom i rukama dobro izgnječite dpa polako dodajte mlijeko. Tijesto smotajte u dva dugačka valjka promjera 4 cm, potom te valjke umotajte u foliju i ostavite 2 sata u hladnjaku da se dobro ohladi. Obložite lim papirom za pečenje. Zagrijte pećnicu na 180 °C. Skinite foliju s tijesta i nožem ga narežite na ploškice debljine oko 0,5 cm. Ploškice stavite u lim i pecite ih oko 15 minuta dok ne poprime svijetložutu boju. Ostavite kekse da se ohlade.

PRIPREMA: oko 20 min.

HLAĐENJE: oko 2 sata

PEČENJE: oko 15 min.

PO KOMADU: oko 60 kalorija

**SAVJET:** Ako želite da vam se tijesto brzo ohladi, možete ga staviti u škrinju, a ne u hladnjak. Tako ćete vrijeme hlađenja upola smanjiti.

## **TONETOVA TORTA**

**TIJESTO:** 3 dl mlijeka

10 dkg mljevenih oraha

30 dkg griza

24 dkg šećera

½ žlice sode bikarbone ili ½ vrećice praška za pecivo

**PRIPREMA:** Sve izmješati i pustiti da stoji na hladnom mjestu 2 sata. Peći 2 kore, svaku posebno u obliku za torte. Oblik za pečenje obavezno obložiti papirom za pečenje (važno je da je papir na dnu oblika, jer na stranicama ima malo tijesta pa nije problem).

**FILA:** ½ l mlijeka

4 žlice brašna

7 dkg šećera

4 velike žlice nutele

150 dkg putra

**PRIPREMA:** Skuhati mlijeko sa brašnom i šećerom. Kad se krema dovoljno zgusne dodati nutelu i pustiti da se potpuno ohladi. U dobro ohlađenu kremu dodati na putar (prethodno ga dobro pjenasto umutiti – rastući). Kore s grizom mogu se malo namočiti zasklađenim mlijekom, ali nije nužno. Smjesu za tijesto udvostručiti pa ispeći 3 kore (za veću tortu), a file je dovoljno 1.5 puta.

## **KOLAČ S ROGAČEM**

**SASTOJCI:** 1,5 mjerica (čaša od jogurta) oštrog brašna

1,5 mjerica glatkog brašna ili 1 mjerica integralnog brašna

200 g rogača

1 mjerica smeđeg šećera ili nekog prirodnog zaslađivača

malo soli

1 mjerica ulja

2,5 mjerice mineralne vode

1,5 mjerica sjeckanih lješnjaka

**PRIPREMA:** Brašno, rogač, šećer, sol i lješnjake izmješati na suho. Sve to podmjestiti s vodom i uljem u glatku pjenastu masu. Peći u zamašćenoj posudi za pečenje na 250 °C oko 20 min; a poslije smanjiti i peći još 10 minuta.

## **GRAZIELLINI KOLAČIĆI**

**SASTOJCI:** 1 cijeli margarin  
1 kiselo vrhnje  
40 dkg glatkog brašna

**PRIPREMA:** Zamijestiti tijesto i podijeliti na 6 hljepčića te ostaviti 1-2 sata da stoji u frižideru. Nakon toga se svaki hljepčić razdvaja u veličini velikog plitkog tanjura, razreže na 8 dijelova i fila s marmeladom, te umata u kifle. Peče se u peći na srednjoj temperaturi, izvadi i uvalja u štaub šećer.

## **SAVIJAČA S JABUKAMA**

**SASTOJCI:** 25 dkg brašna  
1 ¼ dcl vode, zakiseljene s malo octa  
malo soli  
1 mala žlica ulja ili maslaca, rastopljenog ali ne vrućeg

**NADJEV:** 1 kg kiselih jabuka, oguljenih i izrezanih na tanke listiće,  
šećera po ukusu, mrvica po potrebi  
8 dkg groždica, namočenih 2 sata u rumu i ocijeđenih  
cimet za posipanje  
maslac za premazivanje

**PRIPREMA:** Tijesto za savijaču tanko razvijte, poprskajte ga maslacem i pospite mrvicama. Na tijesto stavite narezane jabuke, groždice, orahe, šećer i cimet. Tijesto uvijte u savijaču, premažite odozgo maslacem, stavite u namazan pleh i pecite na srednjoj vatri (175 °C) dok ne bude lijepo rumena. Malo je ohladite, pospite odozgo šećerom u prahu, izrežite na komade i poslužite toplu ili hladnu.

## **SOJIN KRUH S GROŽDICAMA**

**SASTOJCI:** 750 g pšeničnog brašna  
250 g sojinog brašna  
1 suhi kvasac  
2/3 šalice groždica  
1 žlica šećera  
mlijeko za umijestiti tijesto  
soli na vrh noža

**PRIPREMA:** Izmješajte sve sastojke, dodajte mlijeko i umijestite gusto tijesto. Mijesite 10-15 min. Ostavite da se diže, premjestite još jedanput, a zatim oblikujte u uske štruce. Pecite na temperaturi od 220 stupnjeva.

## **KIFLICE OD SOJE S ORASIMA**

**SASTOJCI:** 300 g bijelog brašna  
100 g sojinog brašna  
150 g mljevenih oraha  
100 g šećera  
1 vanilin šećer  
1 žlica praška za pecivo  
malo naribane koprice limuna  
100 g margarina  
mlijeka koliko je potrebno za umijesiti tijesto  
soli na vrh noža

**PRIPREMA:** Pomiješati brašno i margarin, dodati ostale sastojke i mlijeko. Od tijesta napraviti duguljasti valjak, izrezati na jednake dijelove, oblikovati kiflice, poredati ih u namazani lim i peći. Posuti vanilijom i šećerom u prahu.

## **SOJIN KUGLOF**

**SASTOJCI:** 600 g pšeničnog brašna  
400 g sojinog brašna  
50 g kvasca  
½ šalice mlijeka za umijesiti tijesto  
maslinovo ulje  
100 g šećera  
300 g suhih groždica  
50 g suhih jabuka  
50 g suhih smokava  
150 g lješnjaka  
2 dcl soka od naranče  
1 žlica naribane korice limuna  
1 vrećica vanilin šećera

**PRIPREMA:** Jabuke i smokve namočite da stoje 30 min. u mlakoj vodi, rastopite kvasac u mlakom mlijeku s malo šećera i žlicom brašna, zamijesite tijesto, dodajte šećer, maslinovo ulje i sok od naranče. Odvojeno izmješajte ocijeđene jabuke i smokve, pa groždice i lješnjake. Te sastojke dodajte tijestu i dobro izmješajte. Ako je potrebno dodajte još malo mlijeka. Stavite u namazani lim za kuglof da se diže 10-15 min. Pecite u zagrijanoj pećnici oko 45 minuta.

## ČAJNI KOLUTIĆI U KOKOSU

**SASTOJCI:** 10 dkg oraha

10 dkg šećera

10 dkg putra

-ovo su osnovne mjere, za veće količine povećati sastav file!

**PRIPREMA:** Dobro izraditi putar i šećer, pa dodati mljevene orahe. Čajne kolutiće nakratko umočiti u mlijeko s rumom, slijepiti s filom i uvaljati u kokos.

## BAJADERE – LJEŠNJAK

**SASTOJCI:** 25 dkg lješnjaka

25 dkg mlijeka u prahu

25 dkg keksa

60 dkg šećera

1 putar

1,5 dcl vode

2 žlice ruma

**PRIPREMA:** Samljati pržene lješnjake i kekse, te zajedno s mlijekom u prahu dobro promiješati. U 1,5 dl vode rastopiti šećer, prokuhati i umiješati putar dok se potpuno ne rastopi. Toplu tekućinu sipati u sameljenu masu. Sve skupa izmiješati, dodati rum. Masu ravnomjerno razvući, preliti čokoladom i ohladiti. Rezati na štanglice.

## KOLAČ OD VIŠANJA

**SASTOJCI:** ½ kg keksa

½ kg šećera

1 putar ili margarin

2 žlice ruma

1 dcl vode

1 višnje (kompot)

želatina ili želin

slatko vrhnje

**PRIPREMA:** Kekse samljati. Prokuhati vodu, šećer i putar (da se rastopi). Vruće umiješati u kekse i odmah razvući u tepsiju. Na hladnu podlogu posipati višnje, a tekućini dodati vode da bude oko 1 litre. Tekućini dodati 1 žlicu šećera, zavrijeti i dodati želatine prema receptu na pakiranju. Ostaviti da se ohladi uz povremeno miješanje. Kad počne zgušnjavati, preliti preko višanja i staviti u frižider da potpuno očvrсне. Ukrasiti slatkim vrhnjem.

## **PITA OD KEKSA**

**SASTOJCI:** 1 kg jabuka  
8-9 dl vode  
4-5 žlica šećera  
2 pudinga od vanilije  
1 kutija Petit beurre keksa

**PRIPREMA:** Jabuke očistiti, naribati i staviti kuhati sa vodom i šećerom. Kada omekšaju, ukuhati razmućene pudinge. Kuhati par minuta dok se sve ne poveže. U posudu slagati red keksa, red smjese. Kada se kolač ohladi, vrh se može ukrasiti šlagom. Umjesto jabuka može se koristiti i drugo voće.

## **KUGLICE OD SUHOG VOĆA**

**SASTOJCI:** 100 g sušenih šljiva bez koštica  
80 g badema  
100 suhих smokava  
2 žlice šećera  
1 vanilin šećer  
1-2 žličice ruma  
2 žlice marmelade od šljiva  
narančina korica

**PRIPREMA:** Sušene šljive i smokve sitno nasjeckajte, dodajte grubo mljevene ili nasjeckane bademe, šećer, vanilin šećer, rum, naribanu koricu naranče i marmeladu od šljiva. Sve dobro izmiješajte i oblikujte kuglice.

Posluživanje: Oblikovane kuglice uvaljajte u kristalni šećer i po želji poslužite u papirnim košaricama.

Savjet: Ako želite dobiti još više na okusu, u šećer umiješajte cimet.

## **VOĆNA SALAMA**

**SASTOJCI:** 300 g suhих šljiva  
500 g suhих smokava  
250 g datulja  
150 g oraha  
200 g šećera u prahu  
1 vanilin šećer  
korica jedne naranče

**PRIPREMA:** Očišćene šljive, orahe i koricu naranče narežite na sitne komadiće. Smokve i datulje sameljite. Šećer u prahu s malo vode kuhajte do gustog sirupa (da se između dva prsta vuče nit), zatim skinite sa štednjaka, dodajte pripremljeno voće i dobro promiješajte. Aluminijsku foliju pospite s malo kristalnog šećera i odozgo rasporedite dobivenu smjesu. Pomoću folije valjajući oblikujte salamu i stavite je hladiti.

Serviranje: Kad se voćna salama stvrdne, narežite je na tanke ploške.

Savjet: Voćnu salamu režite nožem s tankom oštricom koji uranjajte u vrelu vodu.

## MRAMORNI KOLAČ

**SASTOJCI:** 2 šalice brašna tip 850  
1 šalica smeđeg šećera  
1 prašak za pecivo  
malo curcume  
 $\frac{3}{4}$  šalice ulja  
2 šalice jogurta ili mlijeka  
2 šalice rogača ili kakaa

**PRIPREMA:** Izmiješati suhe sastojke pa dodati mokre. Nadjev razdijeliti na dva dijela pa u jedan dodati rogač ili kakao. Žlicom stavljati naizmjenice svjetlu pa tamnu smjesu. Peći na 180°C, 30 do 40 minuta.

## SPEKULATIUS

**SASTOJCI:** 50 dg brašna tip 850  
1 prašak za pecivo  
25 dg smeđeg šećera  
1 žličica cimeta  
7 dg mljevenih oraha  
25 dg hladnog margarina  
6 žlica sojina mlijeka

**PRIPREMA:** Umijesiti glatko tijesto i staviti u hladnjak na 2 sata. Tanko razvaljati, kalupom utiskivati ukrase po želji i poslagati u lim na masni papir. Premazati razrijeđenim pekmezom i posipati mljevenim bademima. Peći 12-13 minuta na 180°C.

## ADAMOV KOLAČ OD VIŠANJA

**SASTOJCI:**  $\frac{1}{2}$  kg keksa  
 $\frac{1}{2}$  kg šećera  
1 putar ili margarin  
2 žlice ruma  
1 dl vode  
1 kompot od višanja  
želatina ili želin  
slatko vrhnje

**PRIPREMA:** Kekse samljeti. Prokuhati vodu, šećer i putar da se rastopi. Vruće umiješati u kekse i odmah razvući u lim. Na hladnu podlogu posipati višnjem, a tekućini dodati vode da bude oko 1 litre. Također dodati 1 žlicu šećera, zavrijeti i dodati želatine prema receptu na pakiranju. Ostaviti da se ohladi uz povremeno miješanje. Kad počne gusnuti, prelići preko višanja i staviti u hladnjak da potpuno očvrstne. Ukrasiti slatkim vrhnjem.

## **MARKOVE LEPEZICE**

**SASTOJCI:** 1,5 margarin  
0,5 kg oštrog brašna  
0,5 čaše jogurta

**PRIPREMA:** Zamijesiti tijesto, razvaljati i izrezati čašom oblike, puniti marmeladom i stisnuti vilicom rubove. Pečeni kolač hladan uvaljati u šećer u prahu.

## **IVANOVE KOŠNICE**

**SASTOJCI:** 300 g petit beurre keksa  
250 g maslaca  
200 g šećera u prahu  
100 g mljevenih oraha  
sok od limuna

**KREMA:** 1 kutija kreme za torte Dolcela  
350 ml prokuhanog i ohlađenog mlijeka  
100 g maslaca ili margarina

**PRIPREMA:** Maslac pjenasto izmiješati, dodati mljevene kekse, šećer u prahu i limunov sok te sve umiješati u čvrstu masu. Drveni kalup za košnice posuti šećerom u prahu i napuniti pripremljenom masom, ali ostaviti prazan prostor u sredini pa lagano lupkajući kalupom postrance o čvrstu podlogu, istresti oblikovanu košnicu. Tako raditi košnice dok se ne potroši sva masa. U visoku posudu uliti ohlađeno mlijeko i u njega usuti sadržaj vrećice praška kreme za torte i promiješati. Kremu miješati mikserom najvećom brzinom oko 3 minute. Nakon toga dodati izrađeni maslac i nastaviti miješati srednjom brzinom oko 1 minutu. Kremom puniti košarice, staviti na okrugle podloge od oblatne ili na hostije.

Prije posluživanja košnice posuti šećerom u prahu.

**SAVJET:** Želite li za košnice tamni nadjev umjesto svjetloga, dodajte mu čokoladu.

## **ZEKOSLAVOV KOLAČ**

**SASTOJCI:** 3 šalice naribane mrkve  
½ šalice graham brašna  
1 šalica kuhane riže (ili druge žitarice)  
1 žlica praška za pecivo  
½ šalice slada  
2 prstohvata soli  
2 žlice ulja  
½ šalice kuhane bundeve

**PRIPREMA:** Pomiješajte sve sastojke i stavite u nauljeni kalup. Peći pokriveno 45 minuta na 180°C, a zatim 20 minuta bez poklopca. Ostavite da se ohladi.

## **KEKS TORTA**

**SASTOJCI:** 300 g mljevenih petit beurre keksa  
2 šalice crne kave  
2 šalice mlijeka  
2 šalice šećera

**KREMA:** 1 l mlijeka  
2-3 pudinga od vanilije  
2 žlice brašna  
200 g šećera  
250 g margarina

**PRIPREMA:** Sve sastojke za tijesto zajedno izraditi i formirati u željeni kalup. Sastojke za kremu zajedno kuhati (osim margarina). Kad se ohladi dodati margarin i sve dobro promiješati. Dodati 3-4 banane. Kremu razmazati po prethodno formiranom tijestu-kori. Ukrasiti po želji tučenim slatkim vrhnjem.

## **TANKA TORTA**

**SASTOJCI:** 1 šalica badema  
1 šalica zobnih pahuljica  
½ šalice brašna tip 850  
½ šalice graham brašna  
prstohvat soli  
1 žlica praška za pecivo  
1 šalica sojinog mlijeka  
½ šalice ulja  
½ šalice ječmenog slada  
pekmez od jabuka ili šljiva

**PRIPREMA:** Popržite bademe i zobne pahuljice u pećnici. Sameljite oboje, odvojeno pomiješajte suhe sastojke i dodajte im smjesu ulja, ječmenog slada i sojinog mlijeka. Stavite smjesu (ostavite trećinu za kasnije) na nauljeni lim i pritisnite. Premažite džemom, pekmezom ili kuhanim voćem, od preostalog tijesta razvaljajte krugove, srca ili cvjetove i poredajte odozgo. Pecite 15-20 minuta na 180°C..

## **BADEMOVA SRCA**

**SASTOJCI:** 1 margarin  
2 vanilin šećera u prahu  
10 dg mljevenih badema  
50 dg brašna

**PRIPREMA:** Umijesiti prhko tijesto od navedenih sastojaka. Ostaviti u hladnjaku oko 30 minuta. Razvaljano tijesto modlicama u obliku srca oblikujemo kolačiće. Pečemo oko 30 minuta na srednjoj temperaturi. Kolačiće posipamo šećerom u prahu u koji smo dodali mljeveni vanilin šećer.

## **KOLAČIĆI OD BANANE**

**SASTOJCI:** 3 velike zrele banane ( 1 i ½ šalice)

1 i ½ šalice brašna od cjelovite pšenice

1 žličica ekstrakta vanilije

¾ šalice bademovog mlijeka (napravi se u mikseru s vodom i oguljenim bademom) ili sojino mlijeko

¼ šalice javorovog sirupa ( u dućanu zdrave hrane)

1/8 žličice morske soli

2 i ½ šalice zobenog brašna

1/3 šalice ulja od šafranike

1 žličica sode bikarbone

1 žličica praška za pecivo

2 žličice mljevenog cimeta

½ šalice meda

¼ šalice mljevenog kardemona (dućan zdrave hrane)

1 i ½ šalice čipsa od rogača

1 žlica sojinog brašna

**PRIPREMA:** Ugrijte pećnicu na 180°C. U višenamjenskom mikseru pomiješajte banane s tekućim sastojcima. Dobro izmiješajte. U velikoj zdjeli pomiješajte suhe sastojke i dodajte čips. Stavljajte po žlicu na malo nauljeni lim za pečenje. Pecite 20 do 25 minuta ili dok malo ne porumene. Dobiju se oko 36 kolačića.

## **HRPICE OD BANANE, DATULJA I ZOBI**

**SASTOJCI:** 3 velike banane

1/3 šalice ulja

2 šalice zobenih pahuljica

malo soli

1 šalice nasjeckanih datulja

1 žličica ekstrakta od vanilije

**PRIPREMA:** Ugrijte pećnicu na 180°C. Pomiješajte zgnječene banane, zob, datulje, ulje, sol i vaniliju. Pustite da smjesa odstoji 15 minuta kako bi se okusi izmiješali. Stavljajte po žličicu smjese na nenamašćeni lim za pečenje i pecite 20 minuta ili dok ne porumene. Dobiju se 24 hrpice.

*Zahvaljujemo se obiteljima koji su nam pomogli u prikupljanju :*

*Butorac, Donadić, Franović, Gašpar, Grbas, Gržinić, Kumar, Richter i Šanko*

***HVALA!***