

Božićni kolačići + mali nagradni izazov :)

Nalazim se u slastičarskom kaosu. Do subote moram napraviti 4 torte, cheesecake, praline, čoko muffine, rum kuglice i husare + ukrasiti medenjake :) Da mi netko pokuca na vrata nebi vjerovao ali naš mali stančić prekriven je biskvitima, čokoladom, brašnom, šećerom itd.

Radim Schwarzwald tortu, cheesecake sa borovnicama, praline sa kokosom, muffine sa bananom itd. sve te recepte možete naći u arhivi bloga :)

Pošto ne stigne slikati sve ovih dana napisat ću vam dva recepta moje mame koja se redovito rade u našoj kući te su postali jedni od omiljenijih :)

Slike su stare i jedino ih imam na svojem profilu na Coolinarici, i imam samo te dvije ali će dočarati atmosferu :)

Na kraju posta vas očekuje mali blagdanski izazov čiju nagradu vam dijeli mali obiteljski obrt iz Zagreba "[Le prase](#)" :)



BIJELI TROKUTI

50 ml vode

15 dag še?era

10 dag margarina

1 vanilin še?er

20 dag mlijeka u prahu

Dodaci

12-16 Batons štapi?a

ili ?ele bombona :) po ?elji :)

1 oblatna

Sve sastojke prekuhati, ostaviti da malo ohladi te dodati mlijeko u prahu. Staviti u kalup za trokute u koji ste prethodno stavili oblatne te puniti ?okoladnim štapi?ima ili ?ele bombonima :)

Kad je kalup pun do vrha staviti zadnji dio oblatne i staviti uteg na to preko no?i.

Drugi dan rezati i poslu?iti !!!

LJEŠNJAK TROKUTI

Tijesto

20 dag oštrog brašna

15 dag smežeg šežera

5 dag margarina

1 jaje

1 bourbon vanilin šežer

pola žličice praška za pecivo

Nadjev

10 dag margarina

10 dag šežera

10 dag mljevenih lješnjaka

10 dag rezanih lješnjaka

2 žlice mlijeka

1 bourbon vanilin še?er

3 žlice marmelade od šipka

Dekoracija

10 dag ?okolade za kuhanje

Od svih sastojaka umijesite prhko tijesto i s njim obložite dno lima i premažite marmeladom od šipka.

Miješajte na vatri margarin, mlijeko i še?er. Kada zavrije dodajte lješnjake i boubon vanilin še?er. Malo ohladite i prelijte na tijesto.

Pecite na 180 stupnjeva oko 20 minuta.

Režite na trokute i rubove umožite u otopljenu ?okoladu.

Uživajte!!!

Posluživanje

Umjesto smeđeg šećera može biti i običan šećer. Isto vrijedi i za vanilin šećer.

Recept je iz knjige "Kolači – varolija užitaka" i često se pravi u našoj kući! I brzo nestane :)



Ovu prekrasnu vintage sliku za zid izradile su vrijedne ruke obiteljskog obrta [Le prase](#) :) Ve? sam prije pisala o njima i kako smo se upoznali na [Špancirfestu](#) od tada smo u kontaktu. [Le prase](#) je u

**me?uvremenu otvorio du?an u samom centru Zagreba - Radi?eva 5
(U veži) :) Osim simpati?nih Le Prase kasica tu možete na?i i
Mašenke, divne kompleti?e mašna za kosu i ovakve štosne natpise
kao što je ovaj cupcake gore ra?en posebno za moje ?itatelje :)**

**Pošto smo prošlih par tjedana dijelili nagrade samo tako došlo je
vrijeme da vas malo izazovem :)**

Iako, ovaj zadatak je jako lagan :)

**Sve što trebate je da poslikate svoje kola?i?e :) Zna?i ako ste u
procesu pe?enja ili su vaši boži?ni kola?i ve? gotovi stavite pokraj
njih papiri? s natpisom "Just Cake The Cupcake" i moj žiri i ja
odabrat ?emo najmaštovitijeg te mu pokloniti ovu divnu sliku za zid
:)**

**Vremena imate do 25.12.2012 :) Te ?e netko na sam Boži? osvojiti
ovu nagradu :)**

Foti?e u ruke i KLIK :)

Just Cake The Cupcake

Life is uncertian, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>
