

RECEPT: MUNCHMALLOW

KER JE PRED NAMI VIKEND, BOSTE IMELI ČAS ZA PEKO, PA TUDI STARŠI BODO IMELI VEČ ČASA, DA VAM BODO LAHKO POMAGALI. DOBRO IN ENOSTAVNO PECIVO BO POSLADKALO CELO DRUŽINO.

BISKVIT:

4 RUMENJAKI

2dl MLEKA

14 dag MOKE

$\frac{1}{2}$ PECILNEGA PRAŠKA

3 dag KAKAVA

15 dag SLADKORJA



V večjo skledo daj moko, pecilni prašek, kakav in mleko. V manjši posodi stepi rumenjake in sladkor, nato pa ju dodaj k preostalim sestavinam. Z mešalnikom vse skupaj premešaj. Pekač namaži z maslom in ga potrosi z zdrobom ali drobtinami. Pečemo v pečici (pekač 25 x 35cm) 20 min na 180-200°C.

BELJAKOVA PENICA (PREMAZ):

4 BELJAKI

20 DAG SLADKORJA

Beljak čvrsto stepemo pri veliki hitrosti, premažemo po vročem biskvitu in pecivo vrnemo v ugasnjeno vročo pečico, kjer naj počaka še približno 15 - 20 minut.



OBLIV:

10 DAG ČOKOLADE

5 DAG MARGARINE ALI MASLA

V mali kozici na štedilniku stopi čokolado in margarino ter prelij po pecivu. Pecivo se naj nato ohladi.

DOBER TEK!

