

## SADNI PRALINEJI

Pozdravljeni učenci. Skočite v predpasnike in zavijajte rokave!

Pripravili bomo nekaj zelo okusnega, čokoladnega in

sadnega. Priprava je zelo

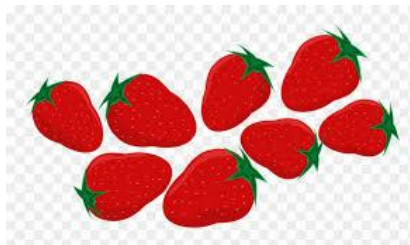
preprosta, kljub temu pa je končni

izdelek videti zelo imenitno. Najprej pa si pripravi vse kar boš

potreboval. Uporabi sadje, ki ga imaš doma. Banana in jagode sta le

namig, bodi kreativen in uživaj v ustvarjanju. 😊

- 2 čvrsti banani
- 8 jagod
- 100 g jedilne ali mlečne čokolade
- mrvice za posip (lahko tudi kokos ali oreščke)
- lesena nabodala



## PRIPRAVA

1. Jagode operi, banani olupi in vsako nareži na 4 koščke.



2. Čokolado razlomi v posodico in prosi odraslega, naj ti jo pomaga



postaviti nad soparo. Med mešanjem počasi raztopi čokolado.

Raztopljeno rahlo ohladi (vendar ne v hladilniku).

3. Po en košček sadja nasadi na leseno nabodalo in sadje potopi v

čokolado

(pomagaš si

lahko tudi z

žlico). Paličice

malo potresi

nad posodico,

nato pa jih



zapiči v kos stiropora ali jih postavi v višji kozarec.

4. S čokolado oblite koščke sadja po vrhu potresi s pisanimi mrvicami. Okrasiš jih lahko tudi s čokoladnimi mrvicami ali kokosovo moko ali oreščki. Počakaj, da se čokolada nekoliko strdi, nato pa se veselo posladkaj.

**DOBER**



**TEK 😊**