

## КОКОС КИФЛИЦЕ

### Састојци

2 јаја  
око 400 г кг брашна  
1 прахак за пециво  
250 г маргарина  
100 г кокоса  
150 г шећера  
1 ванил шећер  
шећер у праху за посипање

### Поступак:

Умутити маргарин и шећер у праху помешан са ванил шећером.  
У то додати јаја, кокос и брашно ( тесто мора да остане мекано ),  
развући оклагијом и са чашом водити половине – облик полумесеца..  
Пећи на 180°C али пазити да остану светле.Топле уваљати у прах шећер.



## ПОГАЧИЦЕ

### Састојци:

3 јаја  
500 г маргарина  
1 кг брашна ( 1/ 3 интегралног и 2/ 3 белог меког брашна )  
1 равна кашика соли  
1 прахак за пециво  
На врх ножа соде бикарбоне  
500 г фета сира  
Сусам за посипање

### Поступак:

Брашно просејати, додати прахак за пециво , со, соду бикарбону, маргарин сецкан на коцкице, сир и 2 јаја.Умесити, развући и премазати са јајетом, посути сусамом и сећи у облику погачице или штапића. Пећи на 180°C.

## УРМАШИЦЕ

### Састојци:

250 г маргарина  
100 г уља  
200г киселог млека  
1 јаје  
1 кашикица прашка за пециво  
Око 1 кг брашна  
50 г млевених ораха или кокос брашна



### Поступак:

Све састојке сјединити и умесити тесто . од тога направити 30 куглица, потом сваку куглицу притиснути на најмање рупице од рендета да би се добио облик урмашице, поређати у плех и пећи на 180°C. Охлађене урмашице прелити са врућим сирупом од 2 шоље воде и 2 шоље шећера који се кува 10 минута са 1 лимуном исеченим на кришке.



## КОЛАЧ ОД МАКА

Састојци:

4 јаја  
210 г брашна  
250 г уља или маргарина  
150 г џема  
250 г мака  
250 г шећера  
1 прашак за пециво  
250 г млека

Поступак:

Пећи на 180°C

чоколадна глазура одозго

Да би тесто било боље посебно умутити беланца и брашно на крају додати.



## ВОЋНИ КОЛАЧ

Састојци:

4 јаја  
250 г брашна  
125 г уља  
250 г шећера  
125 г киселог млека  
1 прашак за пециво  
250 г воћа

Поступак:

Воће може да се благо попрска са брашном и одмах да се убаци у тесто и пече на 180°C.



## ЧОКОЛАДНИ КОЛАЧ БЕЗ ЈАЈА

Састојци:

За меру се користи чаша од киселог млека или павлаке:

2 чаше јогурта  
2 чаше шећера  
2 чаше брашна  
1 чаша уља  
4 кашике какаоа  
1 кашикица соде бикарбоне.

Поступак:

Све сјединити и пећи у рерни на 180°C.

Одозго може шећер у праху или чоколадна глазура







## МЕДЕЊАЦИ

Састојци:

600 г брашна

4 јаја

1 кесица соде бикарбоне

1 кесица цимета

1 кашика масти

4 кашике меда

250 г шећера



Поступак :

Све састојке сјединити, замесити и поделити на 30 куглица. Пећи на 180°C.

## КОЛАЧ СА ОВСЕНИМ ПАХУЉИЦАМА

Састојци:

5 јаја

200 г компота од брескве или кајсије са водицом

200 г јогурта

200 г уља

300 г шећера

200 г орсених пахуљица

85 г брашна интегралног

85 г брашна белог

1 прашак за пециво

пола кесице цимета



Поступак:

Умутити жуманца са шећером, додати уље, јогурт и зачине. смањити на најмању брзину миксер и додати компот и брашно и орсене пахуљице. Посебно умутити беланаца и сјединити са масом благо мешајући. Пећи на 180°C.

## ИНТЕГРАЛНА ЛЕПИЊА

400г интегрално брашно

600г бело брашно

200г уље

со

1 квасац

400мл воде



Умесити тесто од брашна, уља, соли, квасца воде, оставити да нарасте 30-40 минута премесити па развући тесто дебљина прста и вадити модлом погачице ређати у подмазан плех и ставити да остoji 15 до 20 минута и пећи 30 минута на 180 С степени.





## ЛЕЊА ПИТА СА БУНДЕВОМ

- 4 јаја
- 200 г киселог млека
- 300 г шећера
- 200 г уља
- 300 г брашна
- 1 прахак за пециво и ванил шећер
- 1 кг рендане бундеве

Издинстати бундеву на 1 кашикици путера на средњој температури.  
Додати шећера по укусу ( око 200 г ) и цимета по жељи - 1 кесицу.  
Умутити жуманца са шећером, додати уље, кисело млеко.  
На крају брашно помешано са прашком за пециво, и умућеним беланцима.  
Од те масе одвојити пола и распоредити у плех ( величина ђувећа). Запећи у рерни на 180°C 10-так минута.  
Извадити плех распоредити динстану бундеву и прекрити са остатком теста.  
Вратити у рерну и испећи колач до краја.

## ОБЛАНДА СА СУВИМ ВОЋЕМ

- 250 г млека
- 400 г шећера
- 400 г млевеног кекса
- 1 маргарин (250 г)
- 200 г сувог воћа (кајсије, шљиве, смокве, грожђе)
- 1 паковање обланди

Скувати млеко са шећером додати кекс и млевено суво воће и у топло додати и маргарин да се истопи и сједини. Мазати врућим филлом обланде и на крају притиснути са послужавником. Оставити да се стегне и охлади.  
Исећи на коцке или штангле.



## ШПАНСКА ПИТА

- 6 јаја
- 200г брашна
- 50г шаргарепе
- 150 г каачкаваља
- 150 кисели краставци
- 150г шунка
- 100г сланине
- 50 г уља
- прахак за пециво
- соли по укусу



Поступак:умутити посебно беланца пенасто, па жуманци спојити и додати уље,брашно, прахак за пециво па додати по реду самлевене ситно наведене састојке.  
На крају помешати варјачом и сипати у плех и пећи на 180°C 30 минута.





## ВОЋНИ ЈОГУРТ

1 л јогурта  
250г смрзнутих вишања  
200г шећера  
100г киселе павлаке

Смрзните вишње самлети и промешати са јогуртом павлаком и шећером.

## ЛИВЕНА ПОГАЧА

4 јаја  
300г киселог млека  
300г сира  
200г уља  
1 квасац  
0,40мл киселе воде  
1 кашика соли  
400г брашна

Умутити јаја, па додати уље, кисело млеко, квасац који је потопљен у киселу воду, додати брашно и сир, соли по укусу, све промешати оставити да остоји 20 минута па пећи на температури од 180°C 30-40 минута.



## БАНИНИ

400г шећера  
400г уља  
900г брашна  
1 прахак за пециво

Поступак: умутити јаја, па додати шећер, уље, брашно прахак за пециво добро умутити тесто водити кашичицом и ређати у подмазан плех. Направити удубљена у која се стави џем и на крају све запећуи у рерни на 180°C око 30 минута.