



ZDRAVKO LIDL
IGRIVO UČENJE ZA ZDRAVO ŽIVLJENJE

KUHARIJE

KORENČKOVI KOLAČKI

Potrebuješ:

- 250 g moke
- 1,5 žličke pecilnega praška
- 1 žlička cimeta
- ½ žličke sode bikarbone
- ½ žličke ingverja
- ¼ žličke muškarnega oreščka
- 250–300 g naribanega korenja
- 140 g nasekljanih orehov
- 70 ml kokosovega olja
- 70 ml medu
- 2 jajci
- 250 g grškega jogurta

Priprava:

Zmešaj suhe sestavine (moko, začimbe, sodo bikarbono in pecilni prašek) in v mešanico nato dodaj nasekljane orehe.

V posebej skledi zmešaj med in olje. Dodaj dve jajci in dobro premešaj. Dodaj še jogurt, ponovno premešaj in dodaj naribano korenje.

Skupaj zmešaj mokre in suhe sestavine, nato pa maso razdeli v modelčke. Peci od 13 do 15 minut pri 180 stopinjah.

Na koncu lahko kolačkom pripraviš še korenčkovo srajčko in zelenje.

Dober tek!