



**ZDRAVKO LIDL**  
IGRIVO UČENJE ZA ZDRAVO ŽIVLJENJE

## Hrustljavi jelenčki s čokolado

### Sestavine:

- 125 g temne/mlečne čokolade
- 75 g bele čokolade
- 125 g masla
- 82 g rjavega sladkorja
- 1 jajce
- 135 g moka
- 15 g kakava
- ½ nožev konice pecilnega praška
- 75 g ovsenih kosmičev
- Za okras: prestice in bonboni

### Priprava:

Nasekljaj čokolado, dodaj moko, kosmiče, kakav in pecilni prašek. V ločeni posodi penasto umešaj sladkor, zmehčano maslo in nato dodaj jajce. Suhe in mokre sestavine združiš v eno skledo, jih premešaš in nato dobro pregneteš. Iz testa oblikuj majhne kroglice in jih splošči na pladnju. Peci 10-15 min pri 180 stopinjah Celzija. Piškote ohladi, med tem pa stopi belo in temno čokolado. S staljeno čokolado na piškote nalepiš prestice, ki služijo kot jelenčkovi rogovi, bonbone uporabiš za jelenčkov nos.

### Dober tek!