

Perník

- ✓ 170 g třtinový cukr fair trade
- ✓ 70g másla
- ✓ 100g medu
- ✓ 50 ml mléka
- ✓ 3 vejce
- ✓ 300 g hladké mouky
- ✓ 1 lžička jedlé sody
- ✓ 2 lžičky perníkového koření



Čokoládová poleva : Mléčná čokoláda fair trade, 100 g másla, lžíce mléka.

Cukr, máslo, med, mléko a koření smícháme a přidáváme vejce a mouku se sodou, pečeme při 170 ° C cca 35 min.
Po vychladnutí potřeme čokoládovou polevou.

Kokosovník

- ✓ 1 vejce,
- ✓ 1 hrnek polohrubé mouky,
- ✓ 1 hrnek třtinového fair trade cukru,
- ✓ 1 hrnek fair trade kokosu,
- ✓ 1 hrnek mléka,
- ✓ 1 lžička sody



Vše smícháme a pečeme při 130 ° C cca 30 min.

Čokoládové mini muffiny (na 24 ks)

- ✓ 2 vejce,
- ✓ 1 hrnek třtinového cukru fair trade,
- ✓ 2 hrnky hladké mouky,
- ✓ 1/2 hrnku mléka, 1/2 hrnku rozpuštěného másla,
- ✓ 1 lžička sody,
- ✓ 3 lžíce fair trade kakaa,
- ✓ mléčná čokoláda fair trade



Všechny přísady smícháme kromě čokolády a naplníme do košíčků, čokoládu nalámeme a do každého muffinka zamáčkne kousek.

Pečeme při 180 °C cca 10 min.