**Maškrty v ŠKD**

**Keksové rezy**

4 balíčky BB keksov/ 2 kakaové a 2 biele/

**Na plnku:** 2 Zlaté klasy, 1l mlieka, 200g

práškového cukru, 200-250g masla, 1 vanilkový

cukor, čokoládovú polevu /my sme mali šľahačku/

Na plech poukladáme BB keksy. Prvá vrstva kakaové

keksy, druhá biele, tretia kakaové a posledná biele.

Medzi keksy dávame plnku.

**Plnka:** Zo Zlatého klasu, mlieka a cukru uvaríme krém.

Necháme vychladnúť. Primiešame zmäknuté maslo,

vanilkový cukor a vyšľaháme. Povrch potrieme zvyšným

krémom a polejeme čokoládovou polevou.

V chlade necháme 24 hodín stuhnúť. /19.3.2015/

**Burizonové guľky**

250g kryštálového cukru, 1 salko karamelové,

1 maslo, 2 balíčky burizony

Cukor roztopíme na miernom ohni.

Pridáme maslo, salko a všetko vymiešame

na hladkú hmotu. Primiešame burizony a

tvarujeme mokrými rukami guľky.

**Ovsené pagáčiky**

1 balenie ovsených vločiek, 250g rastlinného tuku/Hera/

3 lyžice hrozienok, 3 lyžice strúhaného kokosu, 2 lyžice mletých orechov

2 lyžice hladkej múky, 200g práškového cukru, 3 vajcia

**Postup:** Všetky suroviny zmiešame. Z pripravenej hmoty

tvarujeme malé pagáčiky, ktoré môžeme ozdobiť čímkoľvek

podľa vlastnej fantázie. /My sme dali džem./

Pečieme v predhriatej rúre.

*Deťom to chutilo, vyskúšajte to aj vy doma.*