**Prošívaná deka (hrníčkový recept)**

Suroviny, které budeme potřebovat:

1 hrnek pískového cukru

2 hrnky polohrubé mouky

½ hrnku oleje

½ hrnku mléka (vlažného)

3 vejce

1 balíček prášku do pečiva

3 lžíce kakaa

Máslo na vymazání a mouka na vysypání plechu

Náplň: 2 kostky tvarohu, ½ balíčku vanilkového pudinku, 1 žloutek (zbytek bílku můžeme přidat do těsta, abychom zbytečně neplýtvali☺ ), 1 balíček vanilkového cukru, 5 lžic pískového cukru, případně trochu mléka (záleží, jak řídký máme tvaroh)

Šleháme cukr, vejce a postupně přidáváme olej, mouku a mléko. Nakonec přimícháme kakao a prášek do pečiva.

Těsto vlijeme do vymazaného a vysypaného plechu.

Suroviny z náplně smícháme, vložíme do cukrářského sáčku a tvoříme na těstě ozdobné mřížky. Pokud nemáme cukrářský sáček, lze použít obyčejný igelitový, na jehož jednom rohu odstřihneme malý růžek.

Pečeme zvolna v předehřáté troubě asi 25 minut.

Třída 7.C Vám přeje dobrou chuť!