# 2020

Lino® PRIRODNO I FINO PODRAVKA

Autorska prava © PODRAVKA Prehrambena industrija d.d. Sva prava pridržana. NIJE ZA PRODAJU!

# Lino®

## Dragi moji!

Nastavljamo naše veselo druženje na stranicama moga novog kalendara.

Ove nas godine očekuju kulinarske avanture u kojima možete sudjelovati sa svojim roditeljima ili starijima i pripremiti neke od mojih ukusnih poslastica. U donjem vas dijelu svake stranice kalendara očekuje odvojivi dio s receptom koji jednostavno morate iskušati. Lada, Biba, Dado i ja proveli smo puno veselih trenutaka u nabavi sastojaka i pripremi ovih 12 poslastica sa željom da se i vi dobro zabavite u njihovoj pripremi i uživate u gotovim poslasticama sa svojim prijateljima i najbližima.

Uz kalendar ove godine osim naljepnica i stickera za svaku priliku pripremio sam i dar za sve male kuhare - praktičnu kutijicu za recepte.

No naše druženje ne završava na stranicama kalendara, ono se nastavlja i na mojoj internetskoj stranici www.lino.eu, gdje vas očekuje mnogo zabavnog i korisnog sadržaja.

Provedite mnogo ugodnih i zabavnih trenutaka u pripremi i uživanju u ukusnim slasticama.

**Vaš Lino**

**Za naše najmla e Lino je pripremio ukusne nove proizvode:**

**...a za mame i tate u tren oka spremni su slasni obroci:**

više informacija o ovim i ostalim proizvodima potražite na **www.lino.eu**

PRIRODNO I FINO PODRAVKA

## SLATKA VEČERA

ZIMA JE I HLADNO,
AL PRIČEKAJ MALO VJEVERICE
USKORO BIT ĆE GOTOVE
NAŠE ZLATNE MLJAC TORTICE.

MALO SOKA OD NARANČE
TREBA JOŠ SAMO DODATI
I ONDA ĆEMO ZAJEDNO
VESELO VEČERATI!

# SIJEČANJ 1

| PON | UTO | SRI | ČET | PET | SUB | NED |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 30 | 31 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
| 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 |
| 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 |
| 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | 1 | 2 |

## ZLATNE MLJAC TORTICE

(za 4 osobe)

**120 g Lino baby keksića**
**1 žličica kakaa u prahu Dolcela**
1 žlica mljevenih poprženih lješnjaka
1-2 žlice soka od naranče

400 ml toplog mlijeka (50 °C)
**80 g Lino Čokolina**
**2 žlice Lino Lade gold**
120 g kremastog sira (mascarpone)

Lino keks lagano smrvite i pomiješajte s kakaom i lješnjacima. Rasporedite smjesu u 4 čaše te nakapajte voćnim sokom. Zagrijano mlijeko ulijte u zdjelicu, dodajte pahuljice Čokolina i dobro promiješajte. Umiješajte Lino Ladu gold i pustite da se ohladi na sobnu temperaturu. Umiješajte kremasti sir, a zatim dobivenu kremu rasporedite preko keksa. Dobro rashladite i prije posluživanja pospite nasjeckanim lješnjacima i čokoladnim listićima.

**Savjet:** lješnjake možete zamijeniti bademima, a desert poslužiti sa svježim voćem (banana, borovnica,...)

**Vrijeme pripreme:** 15 minuta **Složenost:** jednostavno

Lino® PRIRODNO I FINO PODRAVKA

## MAŠKARE, MAŠKARE

JESI LI TI TO BIBA?
JESI LI TI TO LINO?
HA, BAŠ SE U MAŠKARAMA
ZABAVLJAMO FINO!

PROBAJ FRITULICE MAŠKARICE,
VELJAČA JE KRATKA,
ALI PUNA DOGAĐANJA
ZANIMLJIVA I SLATKA.

# VELJAČA 2

| PON | UTO | SRI | ČET | PET | SUB | NED |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | 1 | 2 |
| 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 |
| 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 |
| 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 1 |

## FRITULICE MAŠKARICE

**300 g mješavine za krafne Podravka**
**1 prašak za pecivo Dolcela**
300 ml jogurta
**1 limun šećer Dolcela**
**1 vanilin šećer Dolcela**
1 manja jabuka
**¼ žličice Vegeta Maestro**
**mljeveni cimet**
ulje za prženje
**100 g Lino Lade nougat**

Mješavinu za krafne pomiješajte s praškom za pecivo. Dodajte jogurt, limun šećer, vanilin šećer, oguljenu i naribanu jabuku, rakiju i cimet. Sve zajedno izmiješajte električnom miješalicom u glatko tijesto i ostavite stajati oko 20 minuta. U zagrijano ulje žličicom stavljajte peći fritule. Fritule pržite dok ne dobiju lijepu žutu boju. Kad su gotove, fritule stavljajte na papirnati ubrus kako bi se upila suvišna masnoća. Lino Ladu u staklenci stavite u vruću vodenu kupelj da se zagrije i postane još kremastija. S pomoću slastičarske vrećice s tankim nastavkom fritule nadjenite Lino Ladom i poslužite.

**Savjet:** djeci će biti zabavno oblikovati fritule tako da u ruku uzmu dio tijesta, stisnu šaku, a na površinu će izaći lijepo oblikovane kuglice.

**Vrijeme pripreme:** 30 minuta **Složenost:** zahtjevno

Lino® PRIRODNO I FINO PODRAVKA

## NA FARMI

MLIJEKO JE ZDRAV NAPITAK
ZAR NE DADO?
SVI, DJECA I ODRASLI
PIJU GA VRLO RADO.

DA, MLIJEKO JE VAŽNO
ZA RAST I RAZVOJ NAŠ,
A RAZNI KOLAČI I SLASTICE
ZBOG MLIJEKA SU UKUSNI BAŠ!

# OŽUJAK 3

| PON | UTO | SRI | ČET | PET | SUB | NED |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 1 |
| 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
| 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 |
| 23/30 | 24/31 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 |

## LUDILO U ČAŠI

(za 1 osobu)

**5-6 žlica Lino Frutolina (40 g)**
200 ml mlijeka
2 žlice sirnog namaza

Preljev:
**1 žlica Lino Lade milk**
30 ml slatkog vrhnja

U prokuhano i na 50 °C ohlađeno mlijeko umiješajte pahuljice Lino Frutolina.
Nakon nekoliko minuta umiješajte sirni namaz da dobijete kremu koju potom ulijte u čašu. Slatko vrhnje lagano zagrijte i maknite s vatre. Dodajte Lino Ladu milk i miješajte da dobijete glatki umak. Prelijte preko Frutolino kreme u čaši.
Poslužite svježe pripremljeno sobne temperature ili ohlađeno te ukrašeno svježim voćem ili voćem iz kompota.

**Savjet:** pripremite desert za cijelu obitelj, koliko članova, toliko čaša.

**Vrijeme pripreme:** 15 minuta **Složenost:** jednostavno

Lino® PRIRODNO I FINO PODRAVKA

## ROĐENDAN

SRETAN ROĐENDAN LINO
I PRIMI OVAJ DAR,
SLAVITI ROĐENDAN
DOBRA JE STVAR!

PRIJATELJI ĆE DOĆI,
PA ĆEMO SE RADOVATI
I ROČKAS TORTU
NAPOKON PROBATI!

# TRAVANJ 4

| PON | UTO | SRI | ČET | PET | SUB | NED |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 30 | 31 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
| 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 |
| 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 |
| 27 | 28 | 29 | 30 | 1 | 2 | 3 |

## ROĆKAS TORTA

**100 g Lino baby keksića**
50 g maslaca

600 ml mlijeka
**150 g Čokolina Podravka**
**1 žlica Lino Lade gold**
1 jabuka

**150 g Lino Lade nougat**
200 g sira mascarpone

Voće za ukrašavanje torte (jagoda, borovnica, malina, banana,...)

Lino keksiće sameljite, dodajte otopljeni maslac i dobro promiješajte. U kalup za tortu (ø 22 cm) koji ste prethodno namazali maslacem, uspite pripremljenu smjesu i dobro utisnite u dno kalupa. U toplo mlijeko (50 °C) umiješajte pahuljice Čokolina i ostavite stajati 5 minuta.
Dodajte Lino Ladu gold, promiješajte i na kraju lagano umiješajte naribanu jabuku. Nanesite na podlogu od Lino keksića i ostavite da se ohladi.
Lino Ladu nougat i sir mascarpone dobro izmiješajte da dobijete kremu. Nanesite je preko kreme od Čokolina.
Tortu ohladite u hladnjaku 2-3 sata, ukrasite voćem po želji, čokoladnim listićima i poslužite.

**Vrijeme pripreme:** 20 minuta i vrijeme hlađenja **Složenost:** jednostavno

Lino® PRIRODNO I FINO PODRAVKA

## CVJETNI VRT

PROLJEĆE JE DIVNO,
I CVIJEĆE JAKO VOLIM,
ZAHVALJUJEM TI LINO
SVIM SRCEM SVOJIM.

JAGODE SU ZAMIRISALE,
MOŽEMO IH PROBATI,
I U OVOM ČAROBNOM VRTU
U KRASNOM DANU UŽIVATI!

# SVIBANJ 5

| PON | UTO | SRI | ČET | PET | SUB | NED |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 27 | 28 | 29 | 30 | 1 | 2 | 3 |
| 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 |
| 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 |
| 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |

## TORTA SRČEKO ZA MAMU

4 jaja
110 g šećera
**1 vanilin šećer Dolcela**
100 g čokolade za kuhanje
**80 g oštrog brašna Podravka**
2 žlice krušnih mrvica
**½ žličice praška za pecivo Dolcela**
3 žličice narančina soka
**150 g Lino Lade nougat**
300 g jagoda

Jaja, šećer i vanilin šećer pjenasto izmiješajte pa umiješajte otopljenu čokoladu. Brašno pomiješajte s krušnim mrvicama i praškom za pecivo. U pripremljena jaja umiješajte narančin sok i smjesu brašna. Dno kalupa za tortu u obliku srca obložite papirom za pečenje i izlijte smjesu za biskvit. Pecite u pećnici zagrijanoj na 180 °C 40-45 minuta. Kolač izvadite iz kalupa i ostavite hladiti. Ohlađeni kolač premažite Lino Ladom nougat pa po njemu rasporedite narezane jagode. Poslužite s Dolcelinim šlagom 5+.

**Savjet:** kolač možete pripremiti kao 2 manje tortice, jedna za mamu, jedna za mene ili za mene i sestru ili brata.

**Vrijeme pripreme:** 60 minuta i vrijeme hlađenja
**Složenost:** srednje zahtjevno

Lino® PRIRODNO I FINO PODRAVKA

## VJEŽBANJE JE VAŽNO

VJEŽBATI SE MORA
U ZDRAVOM TIJELU, ZDRAV JE DUH
IPAK MALO MI JE SADA DOSTA,
I OGLADNIO SAM, UH.

LINO DESERT VRAĆA ENERGIJU,
A KASNIJE ĆEMO SE KUPATI,
KAD SE MALO ODMORIMO
VESELO U MORU PLIVATI!

# LIPANJ 6

| PON | UTO | SRI | ČET | PET | SUB | NED |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 |
| 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 |
| 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 |
| 29 | 30 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |

## JAGODE I ČOKOLINO

(za 4 osobe)

400 ml toplog mlijeka (50 °C)
**80 g Lino Čokolino FIT**
**2 žlice Lino Lade nougat**

Za umak:
200 g svježih jagoda
4 žlice šećera

jagode za ukrašavanje

Zagrijano mlijeko ulijte u zdjelicu, dodajte pahuljice Lino Čokolino FIT, Lino Ladu i dobro promiješajte. Nakon nekoliko minuta kremu Lino Čokolino FIT rasporedite u 4 čaše za posluživanje i pustite da se hladi. U posudu stavite narezane jagode, šećer, 80 ml vode i zagrijte uz miješanje. Kuhajte toliko da se jagode raskuhaju i dobijete umak. Umak rasporedite preko Čokolina u čašama i držite u hladnjaku do posluživanja. Prije posluživanje ukrasite svježim jagodama.

**Savjet:** ovaj desert odličan je izvor energije, magnezija, B vitamina i vlakana, stoga je prikladan za izlet ili trening, kao pauza za nadoknadu energije.

**Vrijeme pripreme:** 15 minuta i vrijeme hlađenja **Složenost:** jednostavno

Lino® PRIRODNO I FINO PODRAVKA

## NA IZLETU

OVO JE PRAVI IZLET,
ŠATOR SMO POSTAVILI
I PRAVE SLATKE PALAČINKE
SASVIM SMO ZASLUŽILI!

DIVNO JE BITI U PRIRODI
ČISTI ZRAK UDISATI
SLUŠATI RIJEKU KAKO ŽUBORI
I ŠUMICOM ŠETATI.

# SRPANJ 7

| PON | UTO | SRI | ČET | PET | SUB | NED |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 29 | 30 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
| 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 |
| 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 |
| 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | 1 | 2 |

2 jaja
**150 g glatkog brašna Podravka**
**½ vrećice praška za pecivo Dolcela**
prstohvat soli
**1 vanilin šećer Dolcela**
100 ml slatkog vrhnja
150 ml mlijeka
ulje za pečenje
**200 g Lino Lade nougat**

Žumanjcima dodajte brašno, prašak za pecivo, sol, vanilin šećer, slatko vrhnje i mlijeko te umiješajte glatko tijesto. Na kraju lagano umiješajte bjelanjke istučene u čvrsti snijeg. Na malu nauljenu tavu (Ø 12 cm) ulijte dio pripremljene smjese oko 1 cm debljine i prvo pecite na laganoj vatri s jedne strane, a zatim oprezno okrenite. Na isti način ispecite male palačinke dok ne potrošite smjesu.
Svaku palačinku premažite Lino Ladom nougat, milk, gold ili Podravka džemom extra šumsko voće, marelica ili višnja. Palačinke pospite narezanim svježim voćem ili nasjeckanim orašastim plodovima, onako kako volite.

**Posluživanje:** poslužite za doručak ili užinu.

**Vrijeme pripreme:** 25 minuta **Složenost:** jednostavno

Lino® PRIRODNO I FINO PODRAVKA

## GUSARSKO BLAGO

MI PRAVI SMO GUSARI
I NAŠLI SMO BLAGO
KOKOSOVE ORAHE
ŠTO NAM BAŠ JE DRAGO!

POSEBNE SLASTICE
OD NJIH ĆEMO NAPRAVITI
BIT ĆE TO UKUSNI,
NAJBOLJI GUSARSKI BISERI!

# KOLOVOZ 8

| PON | UTO | SRI | ČET | PET | SUB | NED |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | 1 | 2 |
| 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 |
| 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 |
| 24/31 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 |

## GUSARSKI BISERI

150 g oguljenih badema
80 g Lino baby keksića
**220 g Lino Lade kokos**
50 g cijelih oguljenih badema
50 g kokosova brašna

Mljevenom bademu dodajte mljevene kekse i Lino Ladu kokos.
Umiješajte čvrstu smjesu i od nje formirajte kuglice.
U svaku utisnite badem i ponovo formirajte u kuglicu.
Uvaljajte u kokos i posložite u posudu u jednom redu.
Držite u hladnjaku do posluživanja.

**Savjet:** zbog jednostavnosti u pripremi ove slastice mogu sudjelovati i djeca.

**Vrijeme pripreme:** 15 minuta
**Složenost:** jednostavno

Lino® PRIRODNO I FINO PODRAVKA

## ŠKOLA JE POČELA

ŠKOLA JE POČELA
I TREBA PUNO UČITI,
A DA BISMO TO MOGLI
TREBA SE ZDRAVO HRANITI.

ZVONILO JE ŠKOLSKO ZVONO
S UŽINOM POŽURIMO,
BIT ĆE JOŠ I VREMENA
DA SE MALO ODMORIMO!

# RUJAN 9

| PON | UTO | SRI | ČET | PET | SUB | NED |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 31 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 |
| 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |
| 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 |
| 28 | 29 | 30 | 1 | 2 | 3 | 4 |

## KRUŠKOLAČ

150 g šećera
1 jaje
200 ml mlijeka
**1-2 žlice Lino Lade nougat**
1 limun šećer Dolcela
150 g mljevenih oraha
**150 g Lino grisa**
**1 cimet šećer Dolcela**
**2 žličice praška za pecivo Dolcela**
1 jabuka (oko 200 g)
1-2 kruške

Šećer i jaje pjenasto izmiješajte električnom miješalicom pa umiješajte mlijeko i Lino Ladu. Limun šećer, orahe, gris, cimet šećer i prašak za pecivo pomiješajte. Dodajte mješavini jaja i mlijeka te zajedno izmiješajte.
U smjesu umiješajte naribanu jabuku i izlijte u namašćeni lim za pečenje (18 x 30 cm). Po površini rasporedite na tanke ploške narezanu krušku. Pecite u pećnici zagrijanoj na 200 °C oko 35 minuta.
Ohlađeni kolač narežite na kocke i poslužite.

**Savjet:** po površini kolača možete složiti i drugo sezonsko voće jer je voće koje dozrijeva u sezoni najkvalitetnije i najpoželjnije.

**Vrijeme pripreme:** 50 minuta **Složenost:** jednostavno

Lino® PRIRODNO I FINO PODRAVKA

## U BERBI

ZNAŠ LI DADO,
KRUŠKE SU MOJE
NAJDRAŽE VOĆE,
A KOJE JE TVOJE?

HM, ZAPRAVO JA
SVO VOĆE JAKO VOLIM
I ZATO SE SVAKE JESENI
NOVOJ BERBI VESELIM!

# LISTOPAD 10

| PON | UTO | SRI | ČET | PET | SUB | NED |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 29 | 30 | 31 | 1 | 2 | 3 | 4 |
| 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 |
| 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 |
| 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | 1 |

## NJAM NJAM TORTICA

(za 4 osobe)

**120 g Lino baby keksića**
**1 žličica kakaa u prahu Dolcela**
1 žlica mljevenih poprženih lješnjaka
**1 žlica džema marelica Podravka**
**100 g Lino Pillowsa**
400 ml toplog mlijeka (50 °C)
**80 g Lino Čokolina**
**2 žlice Lino Lada gold**
120 g kremastog sira (mascarpone)
Kruška ili drugo zrelo voće (marelica, breskva, kaki,...)

Lino keks smrvite i pomiješajte s kakaom, lješnjacima i zagrijanim džemom. Rasporedite smjesu u 4 kalupa(ỳ 8 cm) koje ste prethodno premazali uljem i stavili na podlogu prekrivenu papirom za pečenje. Utisnite smjesu da dobijete podlogu za slasticu. Po njoj posložite red Lino Pillowsa. Zagrijano mlijeko ulijte u zdjelicu, dodajte pahuljice Čokolina i dobro promiješajte. Umiješajte Lino Ladu gold i ostavite da stoji 5 minuta. Zatim umiješajte kremasti sir i dobivenu kremu rasporedite preko Pillowsa. Stavite u hladnjak (oko 1 sat) da se dobro ohladi pa izvadite iz kalupa. Prije posluživanja po torticama posložite narezano voće.

**Savjet:** u ovom desertu možete uživati u svakom trenutku, a možete ga pripremiti i dan prije, poklopiti i ponijeti sa sobom.

**Vrijeme pripreme:** 15 minuta **Složenost:** jednostavno

Lino® PRIRODNO I FINO PODRAVKA

## KUHAR LINO

BRAŠNO OŠTRO,
BRAŠNO GLATKO
NE ZNA KUHATI
BAŠ SVATKO!

ALI LINO SVE UMIJE
I VRLO JE SPRETAN
TKO NJEGOV JE PRIJATELJ
TAJ JE VRLO SRETAN!

# STUDENI 11

| PON | UTO | SRI | ČET | PET | SUB | NED |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | 1 |
| 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
| 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 |
| 23/30 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 |

## RAZIGRANE KIFLICE

**300 g oštrog brašna Podravka**
**200 g glatkog brašna Podravka**
250 g maslaca
200 ml kiselog vrhnja
1 žumanjak
malo soli
**1 žličica praška za pecivo Dolcela**
**1 vanilin šećer Dolcela**

Punjenje:
**300 g Lino Lade gold**
140 g mljevenih poprženih lješnjaka
šećer u prahu za posipanje

Brašnu dodajte sol, vanilin šećer, omekšali maslac, žumanjak i vrhnje. Zamijesite glatko tijesto i oblikujte u kuglu. Ostavite da odstoji u hladnjaku 1 sat. Lino Ladu pomiješajte s mljevenim lješnjacima. Tijesto zatim podijelite na 8 dijelova i formirajte loptice. Svaku tanko razvaljajte u obliku kruga i izrežite trokute. Na svaki stavite ½-1 žličicu nadjeva pa savijte tako da dobijete kiflice. Kiflice poredajte na lim za pečenje obložen papirom za pečenje. Pecite u pećnici zagrijanoj na 180 °C oko 20 minuta. Još tople kiflice pospite šećerom u prahu i pustite da se ohlade.

**Savjet:** kad se ohlade, čuvajte ih u zatvorenoj posudi da ostanu prhke.

**Vrijeme pripreme:** 60 minuta i vrijeme odmaranja
**Složenost:** srednje zahtjevno

Lino® PRIRODNO I FINO PODRAVKA

## NOVA GODINA

NOVA GODINA STIŽE
I MI SE VESELIMO,
JEDVA ČEKAM PONOĆ
NAJDRAŽI MOJ LINO!

TADA ĆEMO PROBATI
ČOKO ČUPKO PRALINE
KUGLICE S LJEŠNJAKOM
TAKO ČUDESNO FINE!

# PROSINAC 12

| PON | UTO | SRI | ČET | PET | SUB | NED |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 30 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 |
| 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |
| 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 |
| 28 | 29 | 30 | 31 | 1 | 2 | 3 |

## ČOKO ČUPKO

**300 g Lino baby keksa**
**150 g Lino Lade gold**
3 žlice mlijeka
50 g maslaca

čokoladne mrvice
grubo mljeveni poprženi lješnjaci
nasjeckane pistacije
kokosovo brašno ili šarene mrvice

Za preljev:
200 g čokolade za kuhanje
40 g maslaca

Mljevenim keksima dodajte mlijeko, omekšali maslac, Lino Ladu gold pa od te smjese oblikujte kuglice. Pripremljene kuglice stavite na papir za pečenje, zatim u hladnjak da se stisnu. Za to vrijeme maslac zagrijte do vrenja, maknite ga s vatre, dodajte natrganu čokoladu i miješajte da se čokolada otopi. Posudu s otopljenom čokoladom stavite na vruću vodenu kupelj da glazura ostane tekuća. S pomoću čačkalice ili vilice kuglice stavljajte u čokoladu, a zatim uvaljajte u kakao-mrvice. Osim kakao-mrvica praline možete uvaljati u šarene mrvice, kokos ili nasjeckane pistacije tako da budu veselo šarene. Na dasku ili lim za pečenje obložen papirom za pečenje stavljajte kuglice koje potom stavite u hladnjak da se glazura stisne.

**Savjet:** praline držite u hladnjaku do posluživanja.

**Vrijeme pripreme:** 25 minuta **Složenost:** srednje zahtjevno

Lino® PRIRODNO I FINO PODRAVKA

# Lino®

1. DAN PROLJEĆA

1. DAN LJETA

1. DAN JESENI

1. DAN ZIME

1. DAN VRTIĆA/ŠKOLE

VALENTINOVO

1. DAN LJETNIH PRAZNIKA

1. DAN ZIMSKIH PRAZNIKA

PISMO DJEDU BOŽIĆNJAKU

MOJ ROĐENDAN

ROĐENDAN PRIJATELJICE ILI PRIJATELJA

PRIRODNO I FINO

PODRAVKA

Izdavač: Podravka d.d. Koprivnica, Hrvatska
Ilustracije: Damir Gašparlin
Koncept i grafičko oblikovanje: Damir Gašparlin i Miroslav Žafran