



Spekel sem kruh brez kvasa. Najprej sem obložil pekač s peki papirjem in segrel pečico na 200°C. Potem sem v skledi zmešal moko, sodo bikarbono in sol. Nato sem prilil mleko in mešal samo do takrat dokler se niso sestavine združile. Potem sem površino na kateri sem gnetel, posipal z moko in zgnetel testo v kroglo. Nato sem od odzgoraj narahlo zarezal v kruh in naredil križ. Po tridesetih minutah sem kruh dal iz pečice in ga za večerjo pojedel. Bil je odličen.

Za babin rojstni dan sem ji spekel čokoladne mafine. Bili so odlični. Zmanjkalo jih je takoj.

Lep pozdrav,  
Matija Jakše, 6.a