

Švedske čokoladne kroglice

Za 30 do 40 kroglic:

- 125 g ovsenih kosmičev (mletih)
- 100 g masla
- 100 g sladkorja v prahu
- 3 žlice kakava v prahu (25 g)
- 2 žlici instant ali prave kave (10 g)
- 1 vanilin sladkor ali pol žličke vanilijeve arome
- ščepec soli
- 50 g kokosove moke za posip

Postopek za švedske čokoladne kroglice

- Pripravimo si vse sestavine. Maslo vzamemo iz hladilnika vsaj pol ure pred pripravo kroglic, ali pa ga stopimo nad paro.
- Ovsene kosmiče ali kupimo zmlete, ali pa jih delno zmlejem. Jaz najraje zmeljem polovico kosmičev, polovico pustim kar celih. Natehtamo sladkor v prahu, kakav v prahu ter instant ali pravo kavo.
- Najprej zmešamo med seboj vse suhe sestavine, nato dodamo maslo ter vanilijevo aromo ali vanilin sladkor ter vse dobro zmešamo.
- Čokoladno maso prekrijemo s folijo in pustimo v hladilniku vsaj 1 uro, da se strdi.
- Iz strjene mase oblikujemo kroglice velikosti manjšega oreha (10 do 14 g) in jih povaljamo v kokosovi moki. Postavimo še za nekaj časa na hladno in naša sladica je pripravljena, da z njo razveselimo goste.



Švedski cimetovi polžki

<https://www.24kitchen.si/recept/svedski-cimetovi-polzki>

- 80 g nesoljenega masla
- 250 ml polnomastnega mleka
- 500 g moko
- 1 x vrečka suhega kvasa (7 g)
- 50 g sladkorja
- 1 žlička fino mlete morske soli
- 2 žlički mletega kardamoma
- 1 veliko jajce in 1 velik rumenjaki (stepemo skupaj)
- 1 stepeno jajce za premaz
- 1 žlica sladkorja demerara
- NADEV:
- 150 g omehčanega, nesoljenega masla
- 100 g svetlorjavega sladkorja
- 2 žlici mletega cimeta

Priprava

-
- V kozici na šibkem ognju stopite maslo in mleko. Počakajte, da se ohladi na približno 40 °C.
 - V veliki skledi zmešajte moko, kvas, sladkor, sol in kardamom. Na sredini naredite jamico in vanjo nalijte stepeno jajce z rumenjaki, nato pa še toplo mešanico mleka in masla. Premešajte z leseno žlico, da dobite rahlo lepljivo testo.
 - Potem testo zvrnite na pomokano površino in ga gnetite približno 10 minut, da postane gladko in elastično (lahko ga gnetete tudi v mešalniku z nastavkom za testo, 4-5 minut). Če se vam zdi testo preveč lepljivo, ga pomokajte.
 - Testo prestavite v čisto, namaščeno skledo, pokrijte z vlažno krpo in pustite vzhajati na toplem 1 uro oziroma dokler ne naraste za enkrat.

-
- Za nadev v skledi stepite vse sestavine, da dobite gladko pasto.
 - Ko testo naraste, ga z roko stisnite in ga zvrnite na rahlo namaščeno površino. Razvaljajte ga v pravokotnik velikosti 45 x 30 cm, debelo pa naj bo 5 mm. Premažite ga z nadevom, potem pa zvijte v valj. Z ostrim nožem ga narežite na 12 enako velikih kosov.
 - Namastite pekač velikosti 25 x 20 cm in vanj postavite polžke z odrezano stranjo navzgor. Pokrijte s prozorno folijo in pustite vzhajati na toplem, da bodo polžki puhasti.
 - Pečico segrejte na 200 °C. Polžke premažite z jajcem, potresite s sladkorjem demerara in pecite 15 minut, da bodo zlatorjave barve.
 - Polžki naj se v pekaču hladijo 10 minut, potem pa jih prestavite na rešetko in rahlo ohladite, preden jih postrežete.



Švedski kruhki (Scones)

Za švedske kruhke potrebujemo:

- 480 g moko;
- 1 pecilni prašek;
- 1 čajna žlička soli;
- 100 g margarine;
- 4 dcl mleka.

Za okrasitev kruhkov potrebujemo:

- 1 jajce;
- rjavi sladkor.

Postopek za pripravo švedskih kruhkov:

Zmešamo moko, pecilni prašek in sol. Dodamo margarino, ki smo jo prej nekaj časa pustili stati na sobni temperaturi (ne vzamemo jo direktno iz hladilnika). Na koncu primešamo še mleko.

Ko je zmes dobro zmešana, jo začnemo z žlico polagati na pekač, obložen s peki papirjem (oblikujemo kot nekakšne kupčke, majhne kruhke). Pazite, da jih ne boste dali preveč skupaj, saj bodo med peko še narasli.

Na vrsti je le še zadnji korak, **okrasitev**: stepemo celo jajce in ga premažemo čez kruhke, čez pa posujemo še malo rjavega sladkorja. Pečemo 10 minut na 220 stopinjah oz. dokler niso zlato zapečeni.

Seveda je najbolje, da se švedski kruhki pojejo še topli. Na Švedskem je bila miza za zajtrk bogato obložena: sirni namaz, margarina, skuta, čokoladni namaz, tri vrste domačih marmelad (ribez, jagode in rabarbara)...

