

## TOP 10 LESTVICA FILMOV:

1. Enola Holmes
2. Mulan
3. Prava nota
4. My Spy
5. Space Jam
6. The Nutcracker
7. Gajin svet
8. Gremo mi po svoje 1. in 2. del
9. Harry Potter
10. Starwars

## TOP 10 MOBILNE APLIKACIJE ZA PUNCE:

1. Among us! – igrica
2. Ibis paint – aplikacija za risanje
3. Duolingo – učenje tujih jezikov
4. Kviz Slovenija
5. Glitter Diary for Teenage Girls (bleščeči dnevnik :D)
6. Hairstyles step by step (Če rada pleteš kitke 😊)
7. Pinterest (za ustvarjalke!)
8. Candy Camera – za tiste, ki rade delate selfije
9. Beautylish – frizure, makeup itd.
- 10. ENO NASLEDNJIČ PREDLAGATE VE 😊**

## ČOKOLADNI CORNFLAKES:



Potrebujemo: 10 dag masla, 12 dag koruznega Corn flakes, 20 dag jedilne čokolade, 10 dag mlečne čokolade (npr. Milka).

Postopek: v posodi na štedilniku stopimo čokolado in maslo. Corn flakes stresemo v večjo posodo in prelijemo s čokoladno mešanico. Dobro premešamo, potem pa z žlico oblikujemo majhne kupčke in jih zlagamo na pladenj (najbolje če ga prekrijete s peki papirjem). Pustimo 15-20 minut da se ohladi in strdi, potem pa dober tek!

# ČOKOLADNE KROGLICE



Potrebujemo: pol kg čokoladnih napolitank, 15 dag maslenih keksov, 25 dag margarine, 10 dag čokolade v prahu, 2 jajci, 50 ml ruma, kokosovo moko (15 dag).

Postopek: napolitanke in kekse zmeljemo v multipraktiku, dodamo raztopljeno margarino, stepena jajca, čokolado in rum. Vse skupaj dobro zmešamo, da postane gosto in rjavo testo (po potrebi lahko dodamo še malo zmletih keksov, če ni dovolj kompaktno). Postavimo v hladilnik da se ohladi, potem pa oblikujemo v kroglice, ki jih povaljamo po kokosu.



# SLADICA IZ PUDINGA IN KEKSOV:

Potrebujemo: 1 L mleka, 2 vrečki pudinga (lahko dva enakih okusov ali dva različna pudinga), en zavitek Albert keksov, čokoladne mrvice

Postopek: Na manjši pekač po celi površini naložimo plast keksov. To plast prelijemo s pudingom (npr. čokoladnim), ki ga pripravimo po navodilih z embalaže pudinga. Po vročem pudingju ponovno naložimo plast keksov. Nato plast zopet prelijemo s pudingom (če želimo, da je sladica bolj pisana prelijemo puding drugega okusa). Če želimo, lahko po vrhu posujemo čokoladne mrvice. Ko se puding ohladi, sladico postavimo v hladilnik za nekaj ur.

TO JE ZA MRZLE VEČERE! NE POZABITE KAJ DOBREGA NAREDITI IN SEVEDA, SE  
PRIPOROČAM ZA FOTKO 😊

DOBER TEK!