

Ο Ροζ Λαγός χοροπηδούσε δίπλα μου.
Ήταν το αγαπημένο μου λούτρινο ζώακι,
αλλά η μαμά τον ζωντάνεψε με το μαγικό
της ραβδί. Μπορεί να κάνει τέτοια κόλπα,
γιατί είναι νεράιδα!

«Καλημέρα, Ισιδώρα»,
χασμουρήθηκε ο μπαμπάς καθώς
έμπαινε από την μπροστινή
πόρτα.

Είχε μόλις επιστρέψει από
τη νυχτερινή του πτήση. Ο μπαμπάς
μου είναι βρικόλακας. Γι' αυτό μένει
ξύπνιος όλη νύχτα και κοιμάται
την ημέρα. Μπήκε στο χολ
και πρόσεξα πως πατούσε ένα
πολύχρωμο χαρτί δίπλα στο χαλάκι
της πόρτας.



Κάθισα στο τραπέζι και άρχισα να γαρνίρω την τούρτα με ζαχαρένιες νυχτερίδες και ροζ αστέρια, αλλά ο νους μου ήταν στο παράθυρο. Κάποια στιγμή είδα κίνηση στα σύννεφα έξω.



Νεραΐδοβρικολακοκεκάκια!

Θα χρειαστείς τη βοήθεια ενός ενήλικου.

★ Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180°C.

★ Σε ένα μεγάλο μπολ, ανακατεύουμε 100 g μαργαρίνη με 90 g ζάχαρη άχνη.

★ Προσθέτουμε δύο αβγά και ένα κουταλάκι του γλυκού άρωμα βανίλιας και ανακατεύουμε.

★ Προσθέτουμε 100 g αλεύρι που φουσκώνει μόνο του και ένα κουταλάκι του γλυκού μπέικιν πάουντερ.

★ Ανακατεύουμε μέχρι το μείγμα να ομογενοποιηθεί. Κατόπιν βάζουμε μια κουταλιά της σούπας από το μείγμα σε καθεμία από τις 12 φόρμες για κεκάκια.

★ Προτού γεμίσεις κάθε φόρμα, κάνε ένα βαθύλωμα στο μείγμα με το κουταλάκι του γλυκού ή με το δάχτυλό σου (φρόντισε τα χέρια σου να είναι καθαρά!) και γέμισέ το με ένα κουταλάκι του γλυκού μαρμελάδα φράουλα.

★ Καλύπτουμε με μια ακόμη κουταλιά της σούπας από το μείγμα. Κατόπιν ψήνουμε τα κεκάκια για 8 με 10 λεπτά. Όταν πάρουν χρώμα, βγάζουμε τα κεκάκια από τον φούρνο και τα αφήνουμε να κρυώσουν.

★ Αφού βεβαιωθούμε ότι κρύωσαν, προσθέτουμε στην κορυφή μαρμελάδα φράουλα. Μπορείς να φτιάξεις βρικολακίσσιους κυνόδοντες από γλάσο ή να διακοσμήσεις τα κεκάκια σου με πλαστικά δόντια βρικολάκων. Ζέρεις, σαν αυτά που φοράμε τις Απόκριες!

