

PRAZNIČNI PIŠKOTI

Za manjši hribček piškotov si priskrbi:

180 g bele moke,

100 g sladkorja,

80 g masla sobne temperature,

1 jajce,

Pol žličke vaniljeve arome,

pol žlice pecilnega praška,

1 ščepec soli.

SEDAJ GRE ZARES

Vse naštetostresi v posodo in zmešaj da nastane enotna zmes, ki jo oblikuješ v kepo. Nato kepo malo sploščiš in jo zaviješ v prozorno folijo za živila, ki jo pustiš v hladilniku 20 min.

Pomokaj površino, kjer boš razvaljal testo, ki naj bo 3 mm debeline.

Sedaj se samo odloči katere modelčke boš uporabil. Me ti svetujemo novoletne, če jih imaš doma.

Piškote razporedi na pekač in jih peči na 180 stopinj za 5 do 6 min.

Uživajte v peki, fotografij vaših mojstrov in bomo zelo veseli!!

