

Piškotni v obliki smrečic

Zabavno jih je delati, še boljše pa jesti!
Za pomoč zaprosimo odrasle.

Sestavine:

- 110 g mehkega masla
- 110 g sladkorja v prahu
- 1 veliko jajce, ki ga stepemo z 2 žličkama vode
- 1 žlička vaniljevega ekstrakta
- 275 g gladke moko
- velik ščepec pecilnega praška
- ščepec soli

Za preliv:

- sladkorni preliv iz strani 6
- srebrne kroglice (nešteto)



Prvi korak: Z mešalnikom ali leseno kuhalnico mešamo maslo in sladkor, dokler ne postaneta mehka in kremasta.

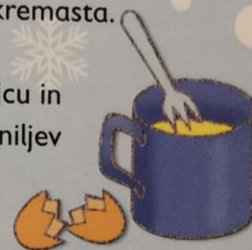


Tretji korak:

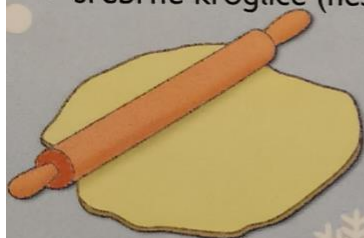
Sestavine vmešamo v maslo in sladkor.



Drugi korak: Jajcu in vodi dodamo vaniljev ekstrakt ter stepemo.



Četrti korak: V zmes stresemo moko, pecilni prašek in sol ter zgnetemo testo.



Peti korak: Testo zavijemo v folijo in pustimo v hladilniku za 30 minut. Pečico segrejemo na 180 °C.



Šesti korak: Pomokamo delovno površino in valjar. Testo razvaljamo in iz njega izrežemo smrečice.

Sedmi korak:

Piškote zložimo na namazani pekač. Pečemo 10 minut. Zložimo jih na kuhinjsko rešetko, da se ohladijo.



Piškote v obliki smrečic premažemo s prelivom in okrasimo z nešteto srebrnimi kroglicami.

