



# BUČKOTI

(BUČNI PIŠKOTI)

## PRIPOMOČKI:

- ❖ KUHINJSKA TEHTNICA,
- ❖ MLINČEK,
- ❖ POSODA ZA PRIPRAVO TESTA,
- ❖ NOŽ,
- ❖ KUHINJSKA DESKA,
- ❖ PLITEK PEKAČ,
- ❖ PEKI PAPIR.



## SESTAVINE:

- ❖ 25 DAG MOKE,
- ❖ 18 DAG MASLA,
- ❖ 6 DAG SLADKORJA V PRAHU,
- ❖ 10 DAG ZMETIH BUČNIH SEMEN,
- ❖ SLADKOR V PRAHU (ZA POSIPANJE).

## POSTOPEK:

1. Med presejano moko razdrobimo maslo, dodamo sladkor, bučna semena in znetemo v testo.





**2.** Oblikujemo kepo, jo zavijemo v folijo za živila in damo počivat na hladno za vsaj pol ure.

**3.** Odpočito testo zvaljamo v svaljek in ga z nožem razrežemo na enakomerno velike kose.



**4.** Oblikujemo rogljičke in jih polagamo na namaščen pekač ali na peki papir.

**5.** Pečemo jih od 10 do 12 minut pri 180 stopinj celzija brez ventilacije, da jih ta ne izsuši.





**6.** Ko se malo ohladijo, še vedno tople, potresemo s sladkorjem v prahu.

Ker so bučni piškoti med najbolj zdravimi, jih lahko poješ malce več ;)

## pesem

### Novoletna nagajivka

RINGA RINGA RAJA,  
DEDEK MRAZ NAGAJA,  
NIČ NAM NI PRINESEL,  
VSE JE K SEBI STRESEL!

VSE POD SVOJO JELKO:  
SAM POD NJO SEDI,  
SE Z BOMBONI BAŠE,  
DARILA SI DELI.

