

BOŽIČNI KUKIJI

PRIPOMOČKI:

- ❖ TEHTNICA
- ❖ MEŠALNIK
- ❖ PLADENJ
- ❖ SKLEDA
- ❖ KOZAREC
- ❖ MANJŠA POSODICA
- ❖ KOZICA
- ❖ ŽLICA IN ČAJNA ŽLIČKA
- ❖ PEKI PAPIR



SESTAVINE:

- ❖ 2 PESTI MLETIH OREHOV
- ❖ 50 G ROZIN
- ❖ SVEŽ POMARANČNI SOK
- ❖ 250 G MOKE
- ❖ ŽLIČKA PECILNEGA PRAŠKA
- ❖ 2 ŽLICI KAKAVA V PRAHU
- ❖ 100 G JEDILNE ČOKOLADE
- ❖ 1 ČAJNA ŽLIČKA CIMETA
- ❖ 0,5 ČAJNE ŽLIČKE MUŠKATNEGA OREŠČKA
- ❖ 150 G MASLA
- ❖ 100 G SLADKORJA
- ❖ 2 JAJCI
- ❖ 1 VANILIN SLADKOR
- ❖ ŠČEPEC SOLI
- ❖ GLAZURA: 100 G JEDILNE ČOKOLADE IN 50 G MASLA

POSTOPEK:

- 1.** Rozine namočimo v pomarančni sok in pustimo nekaj časa, da se dobro prepojijo.



- 2.** Moko zmešamo s kakavom, pecilnim praškom, čokolado (ki jo prej narežemo na majhne koščke), mletimi orehi, cimetom in muškarnim oreščkom.

- 3.** Maslo stopimo in ga damo v mešalnik, kjer ga zmešamo s sladkorjem in vanilnim sladkorjem. Nato dodamo še 2 jajci.



- 4.** Dobro premešamo in dodamo prepojene rozine. Na koncu vmešamo še zmes moke in ostalih sestavin.

- 5.** Oblikujemo piškote in jih položimo na pladenj s peki papirjem.



- 6.** Piškote pečemo v pečici, približno 15 do 20 minut na 200 stopinj.

- 7.** Pečene piškote ohladimo, med tem pa naredimo čokoladno glazuro. Na vodni pari stopimo maslo in jedilno čokolado. Piškote do polovice namočimo v čokoladno glazuro.



- 8.** Piškote položimo na pladenj s peki papirjem in počakamo nekaj ur, da se glazura strdi.

KUKIJE SI PRIVOŠČI S SKODELICO TOPLEGA ČAJA ☺

