

## DIŠEČI BOŽIČNI PIŠKOTI



### SESTAVINE:

SESTAVINE ZADOŠČAJO ZA CCA. 90 DO 100 PIŠKOTOV

- 200 G MASLA
- 70 G SLADKORJA V PRAHU
- 1 RUMOV-VANILJEV SLADKOR (ALI 1 VANILJEV SLADKOR IN 2 ŽLICI RUMA ALI PAR KAPLJIC RUMOVE AROME)
- 1/2 ŽLIČKE CIMETA
- 2 ŽLICI MEDA
- 325 G OSTRE MOKE
- 2 ŽLIČKI GRENKEGA KAKAVA

### OBLIV:

- CCA. 120 DO 150 G BELE ČOKOLADE

### POSIP:

- BOŽIČNI SLADKORNI OKRASKI

### DIŠEČI BOŽIČNI PIŠKOTI - POSTOPEK:

V POSODO ZA MEŠANJE NAREŽEMO MASLO, DODAMO SLADKOR V PRAHU IN RUMOV VANILJEV SLADKOR TER

MEŠAMO, DA SE SESTAVINE SPOJIJO. NATO PRIMEŠAMO MED IN CIMET. DODAMO ŠE MOKO IN KAKAV TER VSE POVEŽEMO V TESTO. TESTO NA KONCU Z ROKAMI OBLIKUJEMO V KEPO. POLOŽIMO GA ZA POL URE V HLADILNIK, DA POČIVA. TESTO RAZVALJAMO IN Z MODELČKI IZREŽEMO PIŠKOTE . PIŠKOTE PEČEMO V PREDHODNO OGRETI PEČICI NA 175 STOPINJ CELZIJA 10 MINUT OZ. ODVISNO OD PEČICE. PEČENE VZAMEMO IZ PEČICE IN JIH PUSTIMO ŠE 3 MINUTE V PEKAČU. PRIPRAVIMO SI SLADKORNE BOŽIČNE OKRASKE IN STOPLJENO BELO ČOKOLADO. PIŠKOT VZAMEMO V ROKO IN GA DO POLOVICE NAMOČIMO V STOPLJENO BELO ČOKOLADO. POSTOPEK PONAVLJAMO Z VSEMI PIŠKOTI. NANESEMO ŠE SLADKORNE BOŽIČNE OKRASKE. OKRASKE NANESEMO NA MESTO KJER JE OBLIV ČOKOLADE, TAKO SE BODO OKRASI NA PIŠKOTU ZLEPILI IN NA NJEM TUDI OSTALI.

NAJ VAM DIŠEČI BOŽIČNI PIŠKOTI PRIČARAJO PRAZNIČNO VZDUŠJE!!!