

Božični piškoti

Danes bomo naredili sladke božične piškote.

Z njimi lahko okrasimo tudi smrekico.

Pa začnimo!



Pripomočki za božične piškote:

- skleda
- čajna žlička
- folija za živila
- valjar
- modelčki
- peki papir
- palčka
- sukanec
- škarje
- pekač
- hladilnik
- pečica



Sestavine za božične piškote:

- 250 g gladke moke
- 150 g rjavega sladkorja
- 120 g masla
- 4 žlice medu
- 1 jajce
- 1 žlička sode bikarbone
- 2 žlički ingverja v prahu
- 1 žlička cimeta



Postopek za pripravo božičnih piškotov:

V skledo stresemo vse sestavine, ki naj bodo sobne temperature. Najprej vse zdrobimo med prsti, nato pa jih nekaj minut gnetemo, da dobimo gladko testo. Če se zmes preveč oprime rok, dodamo še malo moke vendar ne preveč, drugače bodo piškoti pretrdi.



Testo oblikujemo v kroglo, ga ovijemo v folijo za živila in ga za 15 minut položimo v hladilnik.



Nato testo razvaljamo na blago pomokani delovni površini približno 1 cm debelo. Iz testa s poljubnim modelčkom ali z različnimi modelčki izrezujemo piškote.



Izrezane piškote položimo v pekač obložen s peki papirjem. V piškote s palčko naredimo večje luknjice skozi katere bomo, ko se piškoti spečejo, napeljali sukanec.



Pekač s piškoti damo v pečico, ogreto na 180 stopinj. Piškote po približno 10 minutah vzamemo iz pečice in jih pustimo, da se ohladijo. Pečeni piškoti so še nekoliko mehki, a se sčasoma strdijo in postanejo krhki.



Piškote položimo na krožnik ali pa jih obesimo na smrečico.



Pa dober tek!

