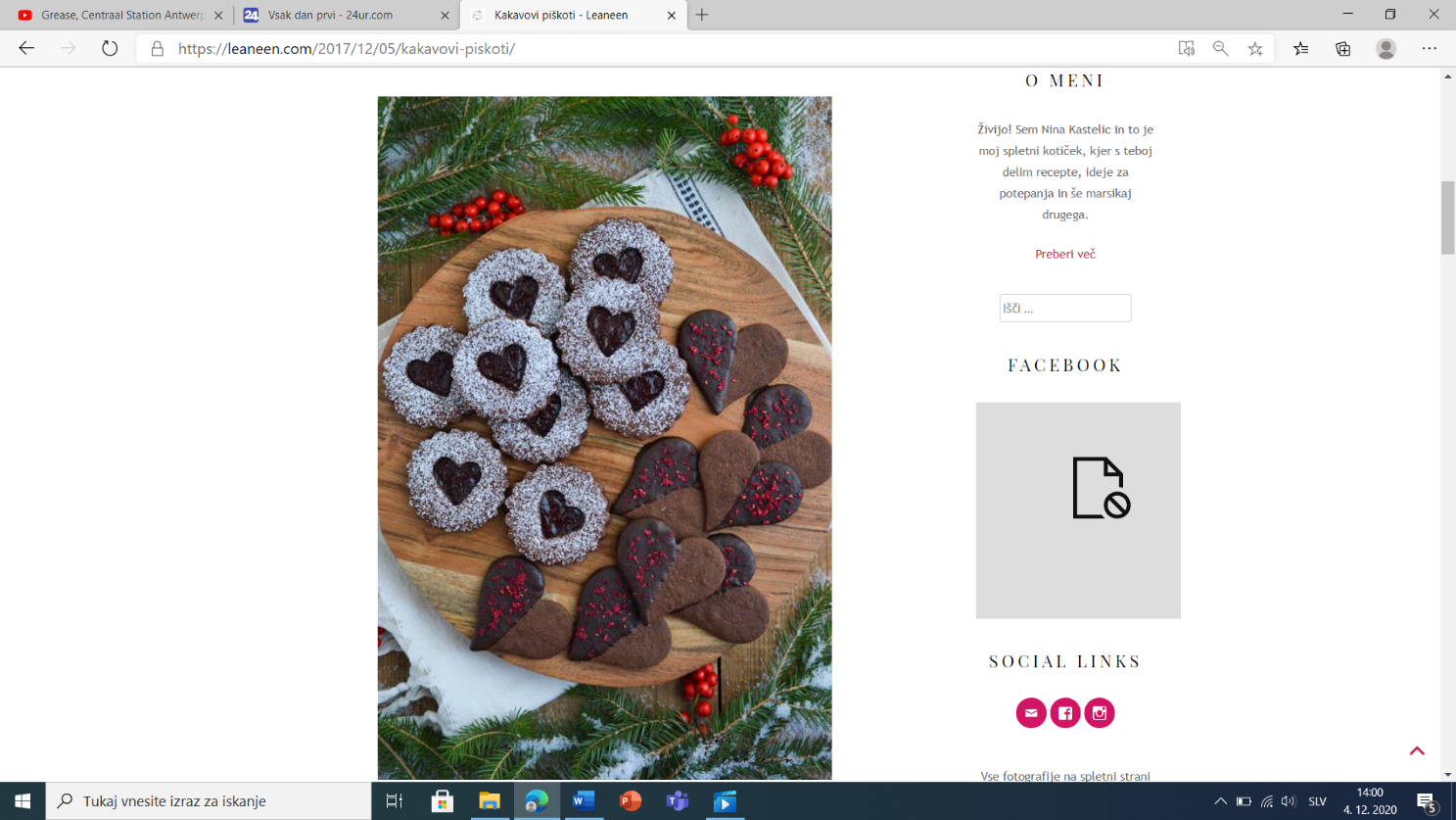
**PRAZNIČNI PIŠKOTI**



Za prijetno praznično ustvarjanje in sladkanje! 😉

**KAKAVOVI PIŠKOTI**

**SESTAVINE:**

* 250g moke,
* 100g sladkorja v prahu,
* 50g kakava,
* 200g masla,
* 2 rumenjaka,
* 2 vanilijeva sladkorja   
  (ali 2 žlički arome vanilije)

**POSTOPEK:**

1. Maslo in sladkor premešamo z rokami ali penasto stepemo s pomočjo električnega mešalnika.
2. Dodamo rumenjake in mešamo, dokler se sestavine ne povežejo med seboj.
3. Dodamo moko in kakav ter z mešalnikom ali na roke zamesimo mehko testo.
4. Testo damo v hladilnik (za 1 uro), da se ohladi. Nato ga razvaljamo. S pomočjo modelčkov izrežemo poljubne oblike.
5. Piškote pečemo 10-15 minut na 180°C. Pečene piškote ohladimo in poljubno okrasimo (primer: pomočimo v čokolado, posujemo z mrvicami, narezanim suhim sadjem.).

**PREPROSTI KRHKI PIŠKOTI**

SESTAVINE

* 300 g moke,
* 150 g sladkorja v prahu,
* polovica vrečke pecilnega praška,
* žlička arome vanilije ali vanilijev sladkor,
* 150 g masla,
* 2 rumenjaka,
* 1–3 žlice kisle smetane

POSTOPEK

1. V posodo damo moko, pecilni prašek, sladkor v prahu (in vanilijev sladkor). Dobro premešamo.

2. Dodamo maslo v koščkih in ga s prsti dobro pomešamo med moko.

3. Dodamo rumenjake, kislo smetano (in aromo vanilije), premešamo. Zmes zvrnemo na delovno površino ter hitro zgnetemo testo. Ovijemo ga s folijo ali vstavimo v vrečko ter shranimo v hladilnik (za pol ure do 1 uro).

4. Dobro ohlajeno testo na pomokani delovni površini tanko razvaljamo in z modelčki izrežemo poljubne like. Položimo jih na pekač s papirjem za peko in v ogreti pečici pečemo 7–10 minut, da rahlo porjavijo.

5. Ohlajene piškote poljubno okrasimo.

**Dober tek! 😊**