

# Rudolf piškotki



## SESTAVINE

280g	Pšenična bela moka
140g	Sladkor - beli
70g	Maslo
2 kosa	Jajce - kokošje, rumenjaki
1 kos	Jajce - kokošje, beljak
0,5dl	Sladka smetana
	Pecilni prašek
	Vanilijev sladkor
100g	Čokolada - temna
100g	Sladkor - v prahu
	Sladkorna masa
	Barvilo za živila

## PRIPRAVA

V plastični posodi zmešamo moko, sladkor, maslo, rumenjaka, beljak, sladko smetano, pecilni prašek in vanilijev sladkor.

Testo dobro zgenetemo in za 30 minut postavimo v hladilnik.

Nato ga razvaljamo in iz njega izrežemo kroge. Polagamo jih na pekač, obložen z papirjem za peko in pečemo 10 minut na 200° C, nato jih ohladimo.

Čokolado stopimo nad vrelo vodo, jo preložimo v dresirno vrečko in na piškote narišemo Rudolfove rogove in oči.

V posodici zmešamo sladkor v prahu in malo vode, da dobimo gosto maso. Na vsak piškot damo kapljico te mase, da se bo rdeč nos lepo sprijel.

V sladkorno maso dodamo malo rdečega barvila, pregnetemo, nato pa oblikujemo majhne rdeče noske. Položimo jih na maso in počakamo da se vse skupaj lepo strdi.