

Čarobne paličice



SESTAVINE

220g	Maslo
100g	Sladkor - beli
240g	Pšenična bela moka
	Pecilni prašek
	Sol
2 žlici	Kravje mleko - polnomastno
	Vanilijev sladkor
	Čokolada - temna
	Pisane mrvice

PRIPRAVA

V posodi penasto stepemo maslo in sladkor.

V drugi posodi zmešamo moko, pecilni prašek in sol. Mešanico stresemo v posodo z maslom, ter dodamo mleko in vanilijev sladkor. Vse skupaj dobro premešamo, da dobimo gladko testo.

Testo zavijemo v folijo in za 1 uro shranimo v hladilniku. Nato ga razvaljamo in narežemo na tanjše paličice. Polagamo jih na pekač, obložen s papirjem za peko in pečemo približno 15 minut na 180° C.

Piškotke ohladimo.

Nad soparo stopimo temno čokolado. Piškote pomočimo v čokolado, počakamo da se čokolada malo ohladi, nato pa jih potresemo še z mrvicami.