

BOŽIČNE ZVEZDICE

Sestavine:

- 200 g gladke moke
- 100 g masla (sobne temperature)
- 2 rumenjaka
- 40 g sladkorja
- 2 vanilja sladkorja
- 2 zvrhani žlici kakava
- 2 žlici hladne vode
- poljubna čokolada za okrasitev in polnjenje
- kokosova moka, mrvice, perlice



Navedene sestavine hitro umesimo skupaj, saj se maslo ne sme preveč zmečcat. Testu lahko po želji dodamo dodatke in s tem dobimo spet nove piškote. Testo damo na hladno za kakšne pol urice, da ga lažje potem oblikujemo in izrezujemo. Razvaljamo ga na slab centimeter debeline in z modelčki izrežemo piškote. Naložimo na pekač v katerega smo prej položili peki papir in damo v pečico na pečenje in sicer 200 °C približno 15 minut.

Božične piškote kasneje tudi okrasimo po želji.

Učenka Tjaša iz 1. a vam želi dober tek 😊