

## TEHNIŠKI DAN - PEČEMO PIŠKOTE

### PREPROSTI KEKSI

Sestavine:

- 500 g moke
- 1 pecilni prašek
- 1 vaniljev sladkor
- 2 jajci
- 5 žlic sladkorja
- 2 žlici sladke smetane
- 250 g masla
- ščepec soli



Postopek:

Vse naštetih sestavine skupaj zgnemo v testo. Testo pustimo počivati v hladilniku pol ure. Testo razvaljamo na pomokani površini in z modelčki izrežemo piškote. Pečemo jih pri 180°C okoli 8 minut (do zlato rumene barve).

---

### BOŽIČNA POTIČKA

Sestavine:

- 200 g masla
- 200 g sladkorja
- 200 g moke
- $\frac{1}{2}$  pecilnega praška
- 3 jajca
- 50 g čokolade v prahu
- 4 žlice vode



Postopek:

V posodo damo zmeščano maslo in sladkor, ter ju penasto umešamo. Dodamo moko, pecilni prašek in jajca. Dobro premešamo. Čokolado zmešamo z vrelo vodo in jo dodamo k masi. Dobro premešamo. Pekač ali modelčke za mafine namastimo in vanj vlijemo testo. Pečemo 40 minut na 180°C.

---

### MEDENJAKI

Sestavine:

- 500 g moke
- kavna žlička sode bikarbone
- 150 g masla ali margarine
- 150 g sladkorja v prahu
- 2 jajci
- 150 g segretega in ohlajenega medu
- ščepec cimeta



Postopek:

Iz naštetih sestavin zamesimo testo in ga damo v vrečko ali folijo. Počiva naj vsaj 1 uro v hladilniku. Nato iz testa oblikujemo kroglice poljubne velikosti in jih dajemo na pečak, obložen s peki papirjem. Pečemo pri 180°C okoli 12 do 15 minut. Pečene in ohlajene hranimo v dobro zaprti posodi.