

PREPROSTI PRAZNIČNI PIŠKOTI



SESTAVINE

6 rumenjakov
30 - 35 dagsladkorja
2 žlici kisle smetane
110 dag moko
1 pecilni prašek
75 dag margarine

POSTOPEK

Zmešamo 6 rumenjakov, sladkor in kisko smetano. Moko s pecilnim praškom stresemo na desko in v sredini naredimo jamico.

Zmes rumenjakov, sladkorja in kisle smetane počasi vmešamo v moko (moko dodajamo postopoma). Ko vmešamo vso zmes, nastalemu "testu" počasi dodajamo še margarino narezano na "koščke" in ves čas gnetemo, da se margarina lepo vmeša v testo. Ko nam moko zmanjka in če se nam zdi testo še preveč "lepljivo", lahko brez skrbi dodamo še toliko moko, da ni več "lepljivo" na otip. Testo nato damo za 1 uro počivat.

Razvaljamo na pomokani deski (površini) in iz testa izrežemo piškote poljubnih oblik.

Pečemo pri 180 stopinjah od 10 do 15 minut.