

Cimetovi piškoti

Sestavine ☺

0,28 kg moke

1,20 dag sladkorja

0,130 kg masla

1 jajce

1 zvrhana žlička pecilnega praška

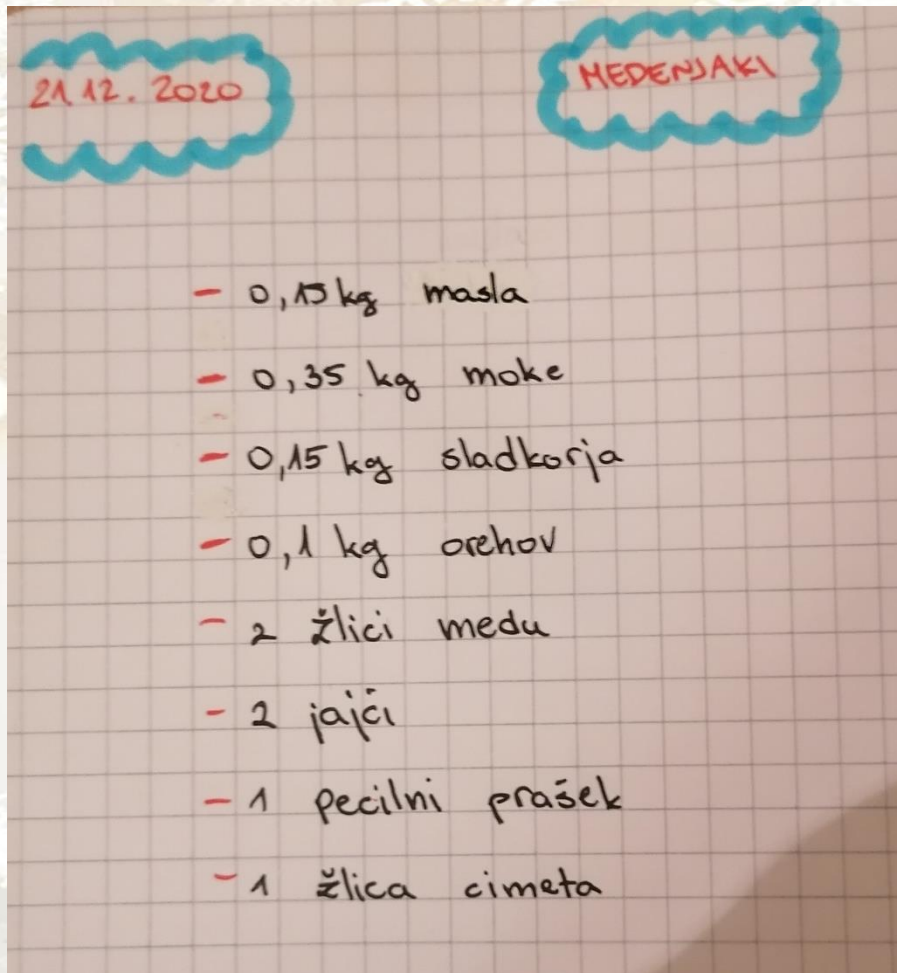
1 zvrhana žlička cimeta

1 žlička limoninega soka

PEKA PIŠKOTOV

6. A

Nuša



Zala



Pia

SESTAVINE

50 dag moke
kavna žlička sode bikarbone
15 dag margarine
15 dag sladkorja v prahu
2 jajci
15 dag medu (tekočega)
1/4 žličke
cimeta

POSTOPEK

1. Sodo zmešamo z moko, pridenemo margarino ter naredimo gručasto testo. Dodamo sladkor, cimeta, med in jajca ter z roko zgnetemo testo.
2. Testo naj počiva vsaj 3 ure
3. Oblikujemo majhne kroglice in jih polagamo na pekač pomazan z margarino
4. Pečemo v pečici pri 150°C, 10-15 min



Maj in Nina Z.

MEDENJAKI

28g moka
8dag Masla /margarine
11dag sladkorja
1 jajce
2 žlici medu
1 žlička cimeta
1 žlička sode bikarbone

Pecis pri 170-180°C 10 minut



Žan



Luka

Karadni piškoti

180 g pšenične bele moke

100 g sladkorja

80 g masla sobne temperature

1 jajce

0,5 žličke vaniljine arome

0,5 žličke pecilnega praška

1 žepček soli



Domen

Masinski piškoti
1 kg moka
500 dag margarine
400 dag sladkorne
4 jajca
1 vanilni
1 pecilni
1 limona lupina



Saša



Eva



Samo



Tadej

