

VELIKONOČNI PIŠKOTI

Sestavine za osnovno piškotno testo:

- 500 g moke
- 250 g masla
- 150 g sladkorja v prahu
- 1/2 pecilnega praška
- 3 jajca
- vaniljev sladkor
- ščepec soli

Dekoracija:

- metalni sprej v zlati barvi (jedilni seveda)
- mlečne čokoladne kroglice
- jedilne cvetlice
- biserčki
- poper v zrnju za oči
- jedilne barve za okrasitev pirhov (lahko uporabite naravne ali kupljene)
- kristalni sladkor
- pisane mrvice

Sestavine za "lepilo":

- 1 beljak
- 1 dobra žlica sladkorja v prahu
- 1 žlička limoninega soka



Moko presejemo, dodamo na lističe narezano maslo, preostale sestavine in znetemo testo. Testo pustimo počivati v hladilniku pol ure.

Testo razvaljamo, izrežemo piškote, na mesto za oči vtisnemo zrno popra, in piškote spečemo na 180 stopinj. Piškote pečemo nekje 8 minut.

Pečene piškote obvezno pustimo, da se ohladijo.

Ohlajene zajčke okrasimo.

Za pripravo jedilnega lepila, dobro z mešalnikom stepemo sestavine za "lepilo". Z lepilom na tanko premažemo piškot, kjer želimo kaj prilepiti.

Na repkih imamo mini čokoladne kroglice, na ušesih in hrbtu kristalni sladkor, za ušesi pa kandirano cvetico. Kako kandiramo rožice? Zelo enostavno. Piškot premažemo z našim lepilom, nalepimo cvet in tega v tankem sloju premažemo z lepilom. Posipamo z malo kristalnega sladkorja in počakamo, da se vse skupaj posuši.