|  |  |
| --- | --- |
| MEDENJAKI  50 dag moke, 1 pecilni prašek, 10 dag masla, 15 dag mletega sladkorja, 4 žlice smetane, 4 žlice medu, cimet, 2 jajci. Zgneti testo, ga razvaljaj, z modelčki izreži. Če nimaš modelčkov, lahko izrezuješ s kozarcem. Pečene in ohlajene lahko okrasiš po želji z limoninim ledom (sladkor v prahu in sok stisnjene limone). | https://www.rudolfovamalca.com/wp-content/uploads/2016/12/royal-icing-krasenje-piskotov-1024x765.jpg |

|  |  |
| --- | --- |
| KOKOSOVE KROGLICE S ČOKOLADO  40 dag moke, 1 pecilni prašek, 25 dag masla, 20 dag mletega sladkorja, 2 vanilin sladkorja, 30 dag kokosove moke, 2 jajci. Zgneti testo, ki naj na hladnem počiva 1 uro. Oblikuj kroglico, vanjo potisni košček čokolade in speci. | [kokosovi-poljubcki-6](https://oblizniprste.si/wp-content/uploads/2015/10/kokosovi-poljubcki-6.jpg) |

|  |  |
| --- | --- |
| ČOKOLADNE KROGLICE  35 dag moke, 1 žlička pecilnega praška, 20 dag masla, 15 dag mletih orehov, 20 dag nasekljane jedilne čokolade, 15 dag mletega sladkorja, 2 jajci, sol. Naredi testo, ki naj počiva pol ure, nato oblikuj kroglice in jih speci. | Recept: Orehove kroglice | Moji recepti |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| ZVEZDICE  50 dag moke, 25 dag masla, 17 dag mletega sladkorja, 17 dag mletih orehov, 2 jajca. Testo tanko razvaljaj, z modelčki izreži zvezdice, rožice … in jih speci. Če nimaš modelčkov, lahko izrežeš s kozarcem. Ohlajene premaži s čokoladnim namazom in spoji po dva skupaj. | [https://www.kulinarika.net/slikerecepti/13309/1-200x150.jpg](https://www.kulinarika.net/recepti/sladice/piskoti/pirini-piskoti/13309/) |