

CIMETOVI PIŠKOTI

Sestavine:

280 g moke

120 g sladkorja

130 g masla

1 jajce

1 zvrhana žlička pecilnega praška

1 zvrhana žlička cimeta

1 žlica limoninega soka



Postopek priprave:

Maslu dodaj sladkor in premešaj z mešalnikom. Dodaj še jajce, limonin sok in vse skupaj zopet dobro premešaj.

V drugi posodi zmešaj moko, cimet in pecilni prašek ter jih dodaj k sestavinam v prvi posodi. Ko vse skupaj dobro pregneteš, maso prekrij s prozorno folijo za živila in za 1 uro postavi v hladilnik.

Iz mase oblikuj kroglice in jih razvrsti po pekaču, prekritim s papirjem za peko. Peci jih v vnaprej ogreti pečici na 180°C približno 10 minut.

Na koncu jih lahko posuješ s sladkorjem v prahu.

Pecivo je pripravljeno za postrežbo!

Dober tek!