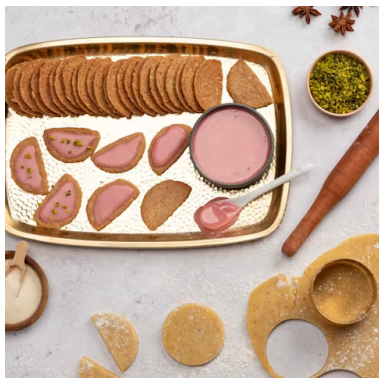




Sestavine 6 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Za piškote

240 g	Maslo
150 g	Sladkor v prahu
130 g	Lešniki, mleti
250 g	Moka, pirina
5 g	♦ Klinčki mleti
5 g	♦ Cimet mleti
1 ščepec	♦ Morska sol jodirana

Za preliv

150 g	Sladkor v prahu
20 g	Sok, rdeč (npr. višnjevi ali grozdni)
1 vreč.	♦ Kuhano vino, začimbna mešanica

Božični piškoti s prelivom z okusom kuhanega vina

⌚ 30—45 Min ♡ ♡ ♡

Priprava

- 1 Maslo sobne temperature zmešajte s sladkorjem v prahu, lešniki, pirino moko, cimetom Kotányi, mletimi klinčki in morsko soljo Kotányi, da dobite testo.
- 2 Testo hladite vsaj 1–2 uri.
- 3 Nato testo razvaljajte na debelino pribl. 3 mm in izrežite z okroglim modelčkom za piškote (premer pribl. 6 cm).
- 4 Prepolovite in položite na pekač, obložen s peki papirjem, ter pecite v predhodno segreti pečici 7–8 minut na 180 °C. Pustite, da se piškoti ohladijo in pripravijo na preliv.
- 5 Sladkor v prahu presejete skozi fino cedilo.
- 6 V soku raztopite začimbno mešanico za kuhano vino Kotányi in vmešajte sladkor v prahu, da dobite gladko zmes.
- 7 Če preliv nima zelene teksture, po potrebi vmešajte še malo sladkorja v prahu ali soka.
- 8 Piškote okrasite s prelivom, pri tem si lahko na primer pomagata z žlico.

