

## PIŠKOTI – ŽIVALSKÉ STOPINJE

Ste za ustvarjanje? Naredimo piškote, ki ne bodo samo prigrizek k čaju, ampak bodo tudi na pogled zanimivi! Spominjali bodo na živalske stopinje, npr. na stopinje srne ali pa na tigrove stopinje.

### Potrebujemo:

- 50 dag moke
- 6 žlic sladkorja
- ½ žličke kurkume (po želji – za bolj rumeno barvo)
- 3 dl sojinega mleka
- 12 dag margarine
- 2 žlici kakava



### Postopek:

V večjo posodo stresi moko, sladkor in malo kurkume. V manjši skodelici pogrej sojino mleko samo toliko, da bo mlačno in dodaj margarino. Vmešaj to tekočino v moko in naredi testo. Večji del testa daj posebej na krožnik, k delu testa dodaj malo kakava in ga zgneti (postane svetlorjave barve), k ostalemu testu pa dodaj več kakava in ga gneti, da postane temnorjave barve.



Na pomokani delovni površini razvleci večji kos testa (rumene barve). Če želiš narediti stopinje srne, temnorjavo testo oblikuj v dva dolga trakova in ju položi na rumeno testo. Med njima naj bo trak svetlorjavega testa. Če želiš narediti stopinje tigra, temnorjavo in svetlorjavo testo splošči in položi na rumeno testo. Potem testo zvij v dolg svaljek.

Zavij ga v čisto kuhinjsko krpo ter ga za pol ure postavi v hladilnik, da se testo sprime. Čez pol ure ga spet položi na pomokano površino in razreži na centimetrске rezine.



Pekač obloži s peki papirjem in položi nanj rezine testa. Če so se pri rezanju malo sploščili, jih popravi, da bodo okrogle oblike. Piškote peci v segreti pečici na srednji temperaturi (175°C) približno 12 minut. Ko so pečeni, jih stres v stekleno posodo in počakaj, da se ohladijo.



Dober tek!

Recept: Vilma Vrtačnik Merčun



Stopinje srne