

## BOŽIČNI PIŠKOTI S CIMETOVIM LEDOM

Božič je družinski praznik, ki ga preživimo skupaj, v krogu družine in si vzamemo čas za pogovore, zabavne igre itd. K prazniku pa sodijo razne dobrote, med njimi tudi božični piškoti in vonj po cimetu. Priprava božičnih piškotov je enostavna in zabavna (npr. ko jih oblikujemo v srčke, smrečice, snežake, zvezdice itd.), čeprav nekoliko dolgotrajna, saj testo nekaj časa hladimo v hladilniku, cimetov led pa se mora na piškotih posušiti (najbolje čez noč).

### Potrebujemo:

- 250 g pirine moke
- 4 žlice drobnomletega rjavega sladkorja
- 200 g mletih mandljev
- 3 žličke začimb za medenjake
- 170 g margarine
- 4 čajne žličke vode

### Cimetov led:

- 200 g mletega sladkorja
- $\frac{3}{4}$  žličke cimeta
- 2 žlici vode



### Postopek:

V večjo posodo odmerimo vse suhe sestavine (moko, sladkor, mandlje in začimbe). Če nimamo mešanice začimb za medenjake, dodamo po 1 čajno žličko mletega cimeta in kardamoma ter po pol čajne žličke mletega ingverja in klinčkov. Vse sestavine premešamo in dodamo na koščke narezano margarino ter vodo. Dobro pregnetemo, da dobimo enotno maso. Testo damo v plastično vrečko, ga rahlo sploščimo in postavimo v hladilnik za vsaj 1 uro, lahko tudi čez noč.



Ohlajeno testo razvaljamo med dvema plastema peki papirja. Z modelčki izrezujemo piškote različnih oblik in jih polagamo na s peki papirjem obložen pekač.





Piškote pečemo v ogreti ventilacijski pečici na 175°C 7 minut oz. samo toliko časa, da robovi rahlo porjavijo. Pečene prestavimo iz pekača v stekleno posodo in počakamo, da se ohladijo.



Cimetov led pripravimo tako, da zmešamo 200 g sladkorja v prahu (vzela sem kokosovega) in  $\frac{3}{4}$  žličke mletega cimeta (po okusu lahko tudi več) in dodamo dve jedilni žlici vode. Piškote pomakamo v cimetov led ter jih odlagamo na krožnik drug poleg drugega, da se posušijo.



Vesel božič in prijetno sladkanje!

Recept je prilagojen po spletni strani: <https://vegan-ka.si/bozicni-piskoti-s-cimetovim-ledom/>  
Preizkušala: Vilma Vrtačnik Merčun