



## ENOSTAVEN RECEPT ZA PIŠKOTE

Ker je deževno vreme, lahko doma spečete piškote. Mlajši učenci jih lahko spečejo ob prisotnosti staršev, starejši učenci pa lahko kar sami spečete piškote in jih nekaj podarite svojim staršem, ker so z vami tako potrpežljivi v teh časih.

SESTAVINE	POSTOPEK
<ul style="list-style-type: none"><li>- ½ kg moka</li><li>- 1 pecilni prašek</li><li>- 1 vaniljev sladkor</li><li>- 2 jajci</li><li>- 5 žlic sladkorja</li><li>- 2 žlici sladke smetane/mleka</li><li>- 250 g masla</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Zmešajte vse sestavine skupaj, razvaljajte testo in jih oblikujte.</li><li>- Oblikovane piškote pečemo 7 do 8 minut na 180°C.</li><li>- Potem pa se lahko igrate – dodate cimet, premažete jih lahko z marmelado, sestavljate jih skupaj, okrasite jih z različnimi kroglicami, napisi.</li></ul> <p>PREPUSTITE SE VAŠI DOMIŠLIJI!</p> 

V primeru, da se boste odločili za peko piškotov, jih poslikajte in pošljite na elektronski naslov [eva.gruber@guest.arnes.si](mailto:eva.gruber@guest.arnes.si), mi pa bomo vaše slastne piškote objavili v rubriko UČILNICA RAZVEDRILNICA – Sporočaj!