

Kitajski piškotki sreče



Foto: Yantra - Fotolia.com

Priprava:

Za **kitajske piškotke sreče** pečico ogrejemo na 180 stopinj. Pekač obložimo s papirjem za peko. Na papir narišemo tri kroge s premerom 8 cm. Pripravimo listke s sporočili.

V ponvi stopimo maslo. Ločimo jajca in v srednje veliki skledi stepamo beljake, dokler ne postanejo rahlo kremasti. Dodamo maslo in sladkor v prahu ter gladko zmešamo. Umešamo še moko, dokler testo ne postane gladko.

Z hrbtno stranjo noža namažemo malo testa na vsak narisani krog na papirju za peko. Pečemo 5 minut, dokler robovi testa ne rahlo porjavijo. Pečemo le 2-3 kroge testa naekrat, saj se drugače prehitro strdijo in jih potem težje oblikujemo. S hrbtno stranjo noža jih hitro potegnemo s papirja za peko. Na vsak kos testa damo liste s sporočili. Vsak krog prepognemo na polovico ter ga nato na topem robu, npr. na robu skled, še enkrat prepognemo. Vse piškotke ohladimo na mreži pečice.

Nasvet:

Kitajski piškotki sreče so super darilo ob novoletnih zabavah ali rojstnih dnevih. Sporočila lahko v tem primeru še posebej individualno formuliramo.

Čas priprave: 30 do 60 min

Težavnost: Ljubiteljski kuhar

Vrsta menija: piškoti in sladkarije

Regija: Kitajska

Lastnosti: ugodna kuhinja ,
vegetarijansko

Sestavine za 30 porcije:

- 3 jajca
- 60 g finega sladkorja (presejanega)
- 4.5 dag masla
- 6 dag moko