

ČEBELICE Z MEDOM IN MANDLJI

medeni piškotki z mandljevimi lističi, okrašeni s čokoladno glazuro

SESTAVINE

Testo:

350 g moke

100 g hladnega masla

100 g medu

100 g sladkorja

1 jajce

naribana limonina lupinica

Dekoracija:

na lističe narezani mandlji

50 g raztopljene čokolade

POSTOPEK

Sestavine za testo na hitro vnetemo v kepo. Ovijemo jo v prozorno folijo in damo počivati za 1 uro v hladilnik. Pečico ogrejemo na 180 stopinj.

Nato iz testa oblikujemo debelejšje svaljke in jih razrežemo na koščke (kot za njoke). Vsak košček oblikujemo v kroglice ovalne oblike, katere bodo služile za trup čebelice.

Na vsako stran kroglice zapičimo po en mandljev listič, da čebelice dobijo krilca.

Položimo jih na pekač, obložen s peki papirjem in pečemo cca. 10 - 15 minut.

Ko so čebelice pečene, jih ohladimo in okrasimo s stopljeno čokolado. S tulcem narišemo dve pikici za učke in 3 - 4 črtice vodoravno po trupu.

Naj vam peka uspe, pa dober tek. Lilijana Hrovat

