

**dobrote mojstra kvaka**

# SLAĐKI SNEŽAKI

**POTREBUJEMO:**

- 75 g masla
- 1 jajce
- 275 g moko
- 50 g medu
- 1 žličko pecilnega praška
- 1 žlico cimeta
- 100 g rjavega sladkorja

Za sladkorni led:

- 100 g sladkorja
- v prahu
- 1 beljak

Za okrasitev:

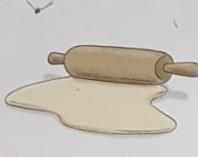
- različne bonbone




**1** V kozarec ubijemo jajce in ga razžvrkljamo z vilicami: Dodamo med in ga stepemo z jajcem.



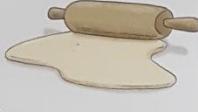
**2** Moko, pecilni prašek in cimet presejemo v skledo za mešanje.



**3** Dodamo surovo maslo, ki smo ga zdrobili na drobne koščke, sladkor ter mešanico jajca in medu.



**4** Vse skupaj dobro premešamo in zgneteemo v kroglo.



**5** Mizo in valjar malo pomokamo in razvaljamo testo, da je debelo približno pol centimetra.



**6** Iz testa z okroglimi modelčki ali narobe obrnjenim kozarcem izrežemo silhuite snežakov: dva kroga, ki se držita skupaj.



**7** Piškote previdno položimo na pomaščen pekač, ga postavimo v pečico, ogreto na 175 stopinj. Pečemo približno 10 minut, da piškoti zlato zarumenijo.

**8** Pripravimo sladkorni led. Beljak stepemo v sneg. Vanj presejemo sladkor v prahu. Mešamo, da dobimo gladko in gosto zmes. S sladkornim ledom premažemo ohljene piškote.



**9** S pisanimi bonboni okrasimo snežaka. Naredimo mu obraz: oči, nos in usta. Na glavo mu lahko poveznemo klobuk, telo pa okrasimo z gumbi.



Urša Krempel / Ilust. Jure Kralj