**ZA VEČERNO OPAZOVANJE ZVEZD SI PRIPRAVI PIŠKOTE V OBLIKI ZVEZDIC:**

količina: za 50 kosov

**Za testo:**

250 g moke (pol gladke, pol ostre)

150 g masla

125 g sladkorja v prahu

eno jajce

naribana limonina lupinica

**Za glazuro:**

125 g sladkorja v prahu

žlica limoninega soka

žlica ruma

**Postopek**

Moko in sladkor v prahu presejemo na delovno površino, v sredino denemo jajce, naokoli pa naložimo mrzlo, na koščke narezano maslo. Z velikim nožem sekljamo maslo in ga istočasno prekrivamo z moko, potem pa s hladnimi rokami ugnetemo testo. Vsaj eno uro naj počiva v hladilniku (zavijemo ga v prozorno ali alu - folijo).

Testo razvaljamo na tri do štiri mm debelo in izrežemo komete ter smrečice. Piškote na pekaču, obloženem s peki papirjem, pečemo na 180 stopinj največ deset minut. Ko jih vzamemo iz pečice, morajo biti še mehki. Ohladimo jih na rešetki.

Za glazuro presejemo sladkor v prahu in ga zmešamo z limoninim sokom in rumom.