

## ŽEPKI

### Potrebujemo:

1/2 kg moke  
1 vanilin sladkor  
1 pecilni prašek  
250 g margarine  
1 lonček kisle smetane  
Ščeč soli

**Nadev:** marmelada ali čokolada (Nutella)

sladkor v prahu



### POSTOPEK

Moko, vanilin sladkor, pecilni prašek, narezano margarino, kisko smetano in sol zmešamo v enotno, gladko testo. Testo pustimo na hladnem počivati vsaj 1/2 ure ali več.

Na pomokani podlagi razvaljamo testo na približno 2 mm debelo. Z okroglim modelčkom izrezujemo kroge na katere damo nadev. Kroge prepognemo na pol in jih z vilico stisnemo skupaj. Treba je kar dobro pritisniti, drugače nadev lahko uhaja ven.

Ostanek testa potem še tolikokrat razvaljamo, da nam ga zmanjka.

Piškote naložimo na pekač, obložen s peki papirjem in jih pečemo od 15 - 20 minut na 200 stopinjah.

Še vroče povaljamo v sladkor v prahu.

Naj Vam teknejo.

**Jaka Lorenci, 1.b**

