

## Lucijini okrogli piškoti

Testo:

- 2 vanilji
- 400 g masla
- 200 g sladkorja
- 4 rumenjake
- 1 kavna žlička pecilnega praška - presejemo skupaj z moko
- 500 g moke
- 300 g mletih lešnikov

Zmesi gladko testo. Odloži za 2 uri v hladilnik. Iz testa oblikuj kroglice (manjše od orehov). Z repom kuhavnice naredi jamico na sredini kroglice. Daj v vročo pečico (200 \*C) in peci 12 - 15 minut. V še tople piškotke daj marmelado (v jamico), ki si jo pomešal z limoninim sokom. Potresi s sladkornim prahom.

DOBER TEK!

