

## Božićne zvjezdice s cimetom

### SASTOJCI

#### Tijesto

1 jaje  
 10 dag šećera  
 17 dag glatkog brašna  
 1 žličica praška za pecivo  
 10 dag mljevnih oraha  
 10 dag maslaca  
 2 žličice cimeta

#### Glazura

12 dag šećera u prahu  
 malo ruma



### PRIPREMA

#### Tijesto

Pomiješajte navedene sastojke i umijesite glatko tijesto. Ukoliko je previše ljepljivo i teško se mijesi, dodajte samo malo brašna. Tijesto omotajte prozirnom folijom i ostavite oko 1,5 sat u frižideru da se dobro ohladi. Zatim ga razvaljajte na pobrašnjenoj površini, na debljinu od oko 0,5 cm. Kalupićima u obliku zvjezdica (ako nemate zvjezdice, može i neki drugi oblik po vašem izboru) izrežite tijesto i poredajte ga na pleh prekriven papirom za pečenje. Stavite peći u zagrijanu pećnicu na 190 °C oko 10 minuta, pazeći da previše ne porumeni.

#### Glazura i posluživanje

Napravite glazuru miješanjem šećera u prahu s malo ruma. Pazite da vam smjesa ne bude prerijetka. Gotovom smjesom premažite keksiće. Po želji možete ih posuti ukrasnim perlicama, kandiranim voćem i slično. Kolačiće poslužite uz tople napitke.