

## Paprenjaci

za 40 komada

### Sastojci:

450g glatkog brašna  
180g hladnog maslaca, narezanog na listiće  
150g mljevenih oraha  
150g šećera  
3 žumanjka  
1 jaje  
2 žlice meda  
1,5 žlica cimeta  
1 žličica klinčića  
1 žličica muškarnog oraščića  
1/2 žličice bijelog papra

### Postupak:

U veliku zdjelu prosijte brašno i dodajte mu maslac. Vrščima prstiju utrljajte maslac u brašno dok ne dobijete smjesu nalik mrvicama. Umiješajte šećer i orahe.

Dodajte žutanjke, jaje, med i začine. Rukama izmiješajte sastojke dok se ne počne formirati u kuglu. Tijesto mijesite oko 10 minuta odnosno dok ne dobijete čvrsto kuglu. Tijesto će biti malo ljepljivo, ali neka vas to ne zabrinjava. Nemojte dodavati više brašna. Kada će se tijesto dobro ohladiti biti će čvrsto i neće više biti ljepljivo. Podijelite ga na dva dijela, svaki dio spljoštite u obliku diska i zamotajte u prozirnu foliju. Stavite u hladnjak na najmanje sat vremena.

Pećnicu zagrijte na 180°C. Dva velika lima za pečenje obložite papirom za pečenje.

Ohlađeno tijesto razvaljajte na dobro pobrašnenoj drvenoj podlozi na debljinu od 5 do 7mm. Dobro pobrašnite drvene kalupe za paprenjake pa njima na tijesto otisnite razne motive. Oštrim nožem izrežite motive iz tijesta i pažljivo ih stavljajte na pripremljeni lim. Ako nemate kalupe za paprenjake, iz tijesta možete rezati oblike po želji pomoću standardnih kalupa za kekse. Paprenjaci za vrijeme pečenja neće narasti pa ne morate među njima ostavljati veliki razmak.

Paprenjake pecite 10minuta. Gotovi su kada počnu dobivati laganu boju po rubovima. Ukoliko ćete paprenjake rezati manjim kalupima za kekse, prilagodite, vrijeme pečenja bit će kraće. Pečene kekse ohladite na rešetki, a potom ih spremite u limenu kutiju. Neke odstoje barem dva dana prije posluživanja kako bi omekšali. U dobro zatvorenoj limenoj kutiji paprenjaci će zadržati svježinu do 6 tjedana.