

PREPROSTI PIŠKOTI

Piškotni so zelo enostavni za pripravo. Iz testa lahko izrežete poljubne božično-novoletne motive. Okrasite lahko piškote s čokolado in različnimi dodatki. Pri tem se lahko zabava cela družina.

Sestavine

Piškotni testo:

- 500 g moko
- 330 g masla
- 165 g sladkorja
- 1 jajce
- zavitek vanilji sladkor
- ščepec soli

Oblivanje in dodatki:

- stopljena čokolada
- kokos, mrvice, različni mleti oreški
- vaša domišljija 😊

Pri izbiri dodatkov si lahko zelo kreativen!



Postopek

1. TEHTANJE SESTAVIN

Pripravimo vse sestavine in jih stehtamo. Moko presejemo.

2. PRIPRAVIMO PIŠKOTNO TESTO

V moko naredimo jamico, vanjo razrežemo manjše kose masla sobne temperature. Dodamo sladkor, jajce in sol. Testo zgnemo, da postane enotno. Takšno testo zavijemo v PVC folijo in ga za vsaj 30 minut postavimo v hladilnik.

3. RAZVALJAMO TESTO IN OBLIKOVANJE PIŠKOTOV

Po delavni površini potresemo moko. Razvaljamo na debelino 0,5 cm. S kovinskimi modelčki izrežemo različne motive in piškote polagamo na pekač, ki smo ga predhodno obložili s peki papirjem.

4. PEČENJE PIŠKOTOV

Pečico segrejemo na 180 °C (ventilacija). Napolnjen pekač s piškoti postavimo v vročo pečico in piškote pečemo cca. 8 do 10 min.

Nasvet: Če pred peko v piškote narediš luknjice, jih ohlajene napolni z marmelado ali lešnikovim namazom.



5. DEKORACIJA PIŠKOTOV

Ko se piškoti ohladijo, jih lahko poljubno okrasimo. Uporabimo lahko stopljeno čokolado, marmelado, kokos, mrvice ali druge vaše najljubše dodatke.

NEKAJ IDEJ ZA DEKORACIJO



*fotografije so iz spleta: Leaneen, Ursalicious, Rudolfova malica, midvakuha, Štefkine dobrote