

PREPROSTI ŽEPKI Z MARMELADO

Piškoti so zelo enostavni za pripravo. Pri izdavi lahko sodelujejo vsi družinski člani. Zaprti v primerni posodi se bodo ohranili dalj časa, če vam jih pred tem ne zmanjka. ☺

Sestavine

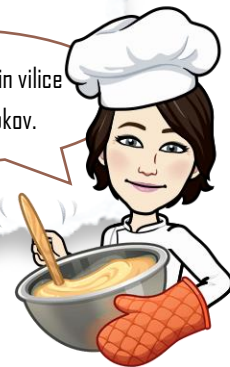
Piškotni testo:

- 300 g moko
- 250 g masla
- 1 lonček kisle smetane, jogurta ali skute (cca. 220 ml)
- zavitek vanilji sladkor
- ščepec soli

Polnilo in dekoracija

- marmelada, lešnikov namaz,...
- sladkor v prahu

Pripravi še kozarec in vilice
za oblikovanje žepkov.



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, kisko smetano (skuto) in sol. Testo zgnetemo, da postane enotno. Takšno testo zavijemo v PVC folijo in ga za vsaj 30 minut postavimo v hladilnik.

3. RAZVALJAMO TESTO IN OBLIKOVANJE ŽEPKOV

Po delavni površini potresemo moko. Razvaljamo na debelino 0,3 cm. Z robom kozarca izrežemo kroge iz testa. Na sredino izrezanega kroga damo ¼ žličke marmelade. Prepognemo krog testa čez polovico in ga zapremo z vilicami. To naredimo tako da po robu piškota pritiskamo z vilicami. Če pri tem nismo preveč spretni, lahko piškot še enkrat obrežemo s kozarcem in tako dobimo lep rob piškota. Izdelane žepke polagamo na pekač, ki smo ga predhodno obložili s peki papirjem.

Nasvet: Pri peki uporabljaj termo stabilno marmelado, tako ne bo iztekla med peko.



4. PEČENJE PIŠKOTOV

Pečico segrejemo na 180 °C (ventilacija). Napolnjen pekač z žepki postavimo v vročo pečico in pečemo cca. 10 do 12 min.

5. DEKORACIJA PIŠKOTOV

Ko se piškoti ohladijo, jih lahko poljubno potresemo s sladkorjem v prahu.

NEKAJ FOTOGRAFIJ IZDELAVE



*fotografije so iz spleta: Leaneen, kulinarčni blog 220 stopinj poševno