Dobrodošli v svetu čarobnih piškotov!

Veselimo se, da ste postali lastnik/ca našega graviranega valjarja za peko piškotov z odtisom. Še trenutek in ustvarjali boste čudovite in okusne piškote, ki bodo navdušili tako vas, kot vaše najdražje. Spodnji recept je sila preprost in idealen za ustvarjanje z otroci.

Nekaj namigov za začetek:

- Mrzlo testo raje in bolj sodeluje pri odtisovanju.
- Včasih je bolje prijeti sam valj (namesto ročic).
- Dovolite si biti kreativni in predvsem uživajte!

Sestavine (za 40 manjših piškotov):

- 125 g masla sobne temperature
- 110 g sladkorja v prahu
- 1 vanilijin puding v prahu (lahko tudi drug okus)
- 220 g gladka moka
- 2 rumenjaka
- 2 jedilni žlici (20 mL) mleko

Navodilo:

1. Vse sestavine najprej ročno zgnetemo, da se sprimejo skupaj, nato jih z električnim mešalnikom premešamo, da dobimo enakomerno testo.
2. Testo je dobro ohladiti, ker se potem lažje razvalja.
3. Na pomokani površini testo razvaljamo (navaden valjar) na približno 5-7 mm.
4. Z graviranim valjarjem povaljamo, da se odtis pozna na testu.
5. Testo razrežemo z nožem ali modelčki.
6. Piškote polagamo na s papirjem za peko obložen pekač v razmiku približno 1,5-2cm.
7. Pečemo na 175° 8-10min. Piškoti morajo iz pečice, ko so zgoraj še svetli, spodaj pa zlato zapečeni. Proti koncu peke spodnjo stran preverite tako, da z nožem 1 piškot narahlo obrnete ali le dvignete.
8. Pečene piškote nekaj minut pustimo v pekaču, da se malce ohladijo. Nato jih vzamemo iz pekača.
9. Ohlajene piškote lahko po želji posujete s sladkorjem v prahu ali jih kako drugače okrasite (potunkate, porišete s čokolado, posujete s sladkornimi posipi ipd.).

Srečno peko,

Demart

P.S. Ne pozabite deliti svojih ustvarjanj na družbenih omrežjih!