

BOUNTY PIŠKOTI

Sestavine:

- 250 g masla
- 200 g sladkorja v prahu
- 1 vanili sladkor
- 2 jajci
- 380 g bele gladke moko
- 2 žlici kakava v prahu
- 60 g kokosove moko
- 5 g pecilnega praška
- 1 kokosov namaz (npr. Lino lada kokos)

Postopek priprave:

1. Maslo sobne temperature stepamo, da postane mehko in svetleče. Dodamo sladkor v prahu in vanili sladkor ter stepamo, da se povežeta z maslom.
2. Dodamo dve manjši jajci ter na srednji hitrosti stepamo nekaj minut, da dobimo čim bolj enotno maso.
3. Moko pomešamo s kakavom, kokosovo moko ter pecilnim praškom.
4. Med mešanjem na nizki hitrosti masi postopoma dodamo suhe sestavine. Mešamo dokler se sestavine ne povežejo med seboj.
5. Testo lahko dokončamo z gnetenjem z rokami. Po potrebi dodamo še žlico ali dve moko (z moko ne pretiravamo, saj si ne želimo trdih piškotov).
6. Zgneteno testo, ki je precej mehko, zavijemo v prozorno živilsko folijo. Za nekaj ur ali pa kar čez noč, ga damo v hladilnik, da se ohladi.
7. Ohlajeno testo damo za 5-10 minut na sobno temperaturo, da se samo malce omehča. Vedno moramo namreč valjati hladno testo.
8. Iz razvaljanega testa z modelčki izrežemo želeno obliko. Na polovico piškotov naredimo luknjo, da se bo videl nadev.
9. Previdno jih polagamo na velik pekač prekrit s papirjem za peko
10. Piškote pečemo v pečici ogreti na 180 stopinj celzija 12-15 minut.
11. Ohlajene polovice piškotov namažemo z belim kokosovim namazom in jih pokrijemo s polovicami, ki imajo luknje.

DIŠEČI CIMETOVİ PIŠKOTI

Sestavine:

- 600 G bele gladke moke
- 1 čajna žlička sode bikarbone
- 4 čajne žličke mletega cimeta
- 1 ščep soli
- 300 g masla
- 120 g sladkorja v prahu
- 120 g cvetličnega medu
- 4 rumenjake

Postopek priprave:

1. Moko zmešajte s sodo bikarbono, cimetom in soljo. Dodajte na kocke narezano hladno maslo in ga skupaj z moko drobite med dlanmi, da dobite drobtine oz. mrvice.
2. Potem dodajte še ostale sestavine – sladkor, cvetlični med in rumenjake ter vse skupaj zgnetite v gladko testo.
3. Testo naj na hladnem počiva vsaj 2 uri.
4. Na rahlo pomokani deski razvaljajte testo in s pomočjo modelčkov izrežite poljubne oblike.
5. Pecite okoli 10 minut na 180 stopinj.
6. Ohlajene namažite z marmelado ali čokoladno kremo in posujte s sladkorjem.

KINDER BUENO KROGLICE

Sestavine:

- 200 g maslenih piškotov
- 50 + 40 g praženih lešnikov
- 40 g sladkorja v prahu
- 140 g masla sobne temperature
- 200 g lešnikovega namaza (npr. Lino lada Gold)

Praženi lešniki: lešnike stresemo v pekač na peki papir in jih damo v naprej ogreto pečico na 180 stopinj celzija za približno 10.15 minut. Ko rjav ovoj popoka, vzamemo pekač iz pečice ter lešnike stresemo na serviete ter jih povaljamo, da odpade ves ovoj.

Postopek priprave:

1. Maslene piškote in 50 g praženih lešnikov zmeljemo v drobtine.
2. K mletim piškotom in lešnikom dodamo sladkor v prahu, zmečano maslo sobne temperature in lešnikov namaz.
3. Sestavine pregnetemo v enotno kompaktno maso. Poskusimo jo in po potrebi dodatno sladkamo.
4. Maso damo za uro ali dve v hladilnik, da se malo strdi in ohladi, saj bomo potem lažje oblikovali kroglice.
5. Medtem ko se masa hladi, približno 40 g praženih lešnikov zmeljemo do grobe teksture. Potrebovali jih bomo za posip.
6. Ko oblikujemo enako velike kroglice, jih povaljamo v grobo mlete lešnike.
7. Kinder Bueno kroglice zložimo v papirčke za kroglice in jih postrežemo.

PREPROSTI MASLENI PIŠKOTI

Sestavine:

- 600 g moke (tip 500)
- 12 g pecilnega praška
- 300 g masla
- 200 g sladkorja v prahu
- 2 celi jajci
- 1 vanili sladkor
- Sladkor v prahu za posip

Postopek priprave:

1. Najprej zmešamo moko s pecilnim praškom
2. Dodamo sladkor v prahu, jajca ter maslo sobne temperature
3. Iz sestavin zgnetemo gladko piškotno testo
4. Če se nam testo zelo paca, dodamo še malo moke
5. Testo za nekaj ur ali pa čez noč postavimo na hladno
6. Na rahlo pomokani površini ali na peki papirju iz testa izrežemo poljubne oblike.
7. Valjamo hladno testo, saj je tako veliko lažje
8. Pečemo jih približno 12-15 minut, na 180 stopinj celzija
9. Okrasite ali namažete jih lahko po želji.