



JERNEJ KITCHEN

POLNOZRNATI PIŠKOTI Z NUTELLO

Polnozrnati piškoti z Nutello so hrustljavi, oreščkasti in polnjeni s slastno Nutello. Preprost recept za piškote, pripravljene v samo eni uri.

ZA	36	SENDVIČ PIŠKOTOV
PRIPRAVA:	10	MINUT
PEČENJE:	12	MINUT
POČITEK TESTA:	30	MINUT
ČAS SKUPAJ:	60	MINUT

POLNOZRNATI PIŠKOTI

- 100 g gladke bele moke, tip 500
- 220 g pšenične polnozrnate moke
- 40 g mletih lešnikov
- 60 g rjavega sladkorja
- 1/2 žličke soli
- 1/4 žličke pecilnega praška
- 1 čajna žlička limonine lupinice
- 170 g hladnega masla
- 2 gžlici melase ali medu
- 40 ml mleka

POLNILO

- 450 g Nutella, sobne temperature

TOOLS AND EQUIPEMENT Oglas

- multipraktik (poljubno)
- skleda
- živilska folija
- valjar
- večji pekač
- papir za peko
- rešetka
- modelček za piškote premera 5 cm

PRIPRAVIMO TESTO ZA PIŠKOTE

Vse suhe sestavine (gladko belo moko, polnozrnato moko, mlete lešnike, rjav sladkor, sol, pecilni prašek in limonino lupinico) damo v multipraktik. Dodamo še maslo in pulzno premešamo, da dobimo peščeno zmes. Prestavimo v skledo, dodamo melaso ali med in mleko ter zagnetemo, da se sestavine povežejo. Gnetemo približno 30 sekund.

NASVET

[V kolikor nimamo multipraktika si lahko pomagamo tudi z električnim mešalnikom.](#)

PIŠKOTE IZREŽEMO IN SPEČEMO

Polovico testa vzememo iz hladilnika, na delovno površino položimo list papirja za peko, na papir pa testo. Testo rahlo pomokamo in čez testo znova položimo list papirja za peko. Testo razvaljamo na pravokotnik debeline približno 1 - 2 mm. Z okroglim modelom za linške oči premera približno 5 cm izrežemo piškote. Izrezane piškote položimo na pekač, obložen s papirjem za peko. Pekač postavimo v pečico in pečemo 12 - 14 minut pri 180 °C. Pečene piškote ohladimo na rešetki. Enak postopek ponovimo z drugo polovico testa.

TESTO POSTAVIMO V HLADILNIK

Zagneteno testo razdelimo na dva dela in oblikujemo v pravokotnika. Vsak kos testa zavijemo v živilsko (prozorno) folijo in postavimo v hladilnik za 30 - 45 minut. Pečico segrejemo na 180 °C.

NAPOLNIMO IN POSTREŽEMO

Na vsak ohlajen piškot namažemo eno žličko Nuttela namaza,

pokrijemo s piškotom, ki ima v sredini luknjo. Piškot z luknjo rahlo zavrtimo in pritisnemo ob spodnji del piškota, da se polnilo razporedi po celotnem piškotu. Piškote zložimo na servirni krožnik ali pladenj in postrežemo ali pa hranimo v zaprti posodi do 14 dni.