



## JERNEJ KITCHEN

# DOMAČI PRIJATELJ

*Domači prijatelj so odlični domači piškoti, pripravljeni hitro in enostavno. Recept za piškote z oreščki, ki bo takoj postal vaš najljubši.*

ZA	28	PIŠKOTOV
PRIPRAVA:	10	MINUT
PEČENJE:	30	MINUT
ČAS SKUPAJ:	40	MINUT

### DOMAČI PRIJATELJ

2 jajci

160 g sladkorja

1/2 žličke limonine lupinice

1/2 žličke vanilijeve esence

40 g stopljenega masla

2 žlici mleka (ali poljubnega likerja)

1 čajna žlička pecilnega praška

300 g gladke bele moke

50 g grobo sesekljanih orehov

60 g rozin

40 g grobo sesekljanih lešnikov

30 g grobo sesekljanih mandljev

30 g grobo sesekljanih pistacij

### TOOLS AND EQUIPEMENT

večja skleda

električni mešalnik

večji pekač

papir za peko

kuhinjski nož

### PRIPRAVIMO TESTO

Pečico segrejemo na 180°C. V večji skledi penasto stepemo jajci, sladkor, limonino lupinico, vanilijo in 1/4 žličke soli. Z električnim mešalnikom stepamo približno 3 - 4 minute. Nadaljujemo s stepanjem in dodamo stopljeno maslo ter mleko ali izbrani liker. K penasti jajčni mešanici dodamo pecilni prašek, moko, orehe, rozine, lešnike, mandlje in pistacije. Dobro zagnetemo v testo.

### TESTO OBLIKUJEMO

Delovno površino rahlo pomokamo. Testo položimo na delovno površino in razdelimo na dva dela. Testo rahlo pomokamo in vsako polovico oblikujemo v valj dolžine približno 35 cm. Valja položimo na pekač obložen s papirjem za peko in ju s pomokanimi dlanmi sploščimo na debelino 1 cm.

### PEČENJE

Pekač postavimo v pečico in pečemo 25 - 30 minut pri 180°C na srednji rešetki. Pečeno testo vzamemo iz pečice in pustimo na pekaču 5 minut, da se rahlo ohladi. Še toplo testo na deski diagonalno razrežemo na 2 cm debele rezine. Rezine položimo nazaj na pekač, da prerezani del gleda navzgor. Postavimo nazaj v pečico in pečemo še 3 minute na vsaki strani. Piškote popolnoma ohladimo na rešetki. Hranimo do 30 dni v zaprti posodi.