



JERNEJ KITCHEN

OVSENI PIŠKOTI S SUHIM SADJEM

Ovseni piškoti s suhim sadjem, oreščki in koščki čokolade, narejeni v samo 30 minutah. Enostaven recept za zdrave piškote, odlične kot prigrizek.

ZA	15	PIŠKOTOV
PRIPRAVA:	15	MINUT
PEČENJE:	15	MINUT
ČAS SKUPAJ:	30	MINUT

OVSENI PIŠKOTI S SUHIM SADJEM

90 g ovsenih kosmičev

160 g mešanih semen in oreščkov

120 g mešanega suhega sadja

45 g (1 paket) jabolčnega čipsa
Kotányi

60 g čokoladnih solzic (ali sesekljan
čokolade)

55 g stopljenega masla

70 g cvetličnega medu

2 jajci

45 g gladke bele moke

1 čajna žlička pecilnega praška

TOOLS AND EQUIPEMENT

skleda

kuhinjska lopatica

večji pekač

papir za peko

žlica za sladoled

PREMEŠAMO VSE SESTAVINE

V veliki skledi premešamo ovsene kosmiče, grobo sesekljano mešanico semen in sesekljanih oreščkov, grobo sesekljano mešano suho sadje, jabolčni čips in čokoladne solzice. V ločeni skledi premešamo stopljeno maslo, med, jajci. V mešanico dodamo moko in pecilni prašek. Premešamo, da dobimo gladko zmes. Jajčno mešanico dodamo h kosmičem in oreščkom ter s kuhinjsko lopatico dobro premešamo. Postavimo na stran za 10 - 15 minut, da se sestavine povežejo.

NASVET

[Poljubno lahko pripravimo zmes za piškote tudi dan vnaprej. Zmes postavimo v hladilnik čez noč in piškote naslednji dan spečemo.](#)

PEČENJE

Večji pekač obložimo s papirjem za peko. Z žlico za sladoled iztisnemo na pekač 15 piškotov in jih tesno pritisnemo ob pekač. Pazimo, da je med njimi nekaj prostora. Pekač s piškoti postavimo v pečico na srednjo rešetko, kjer jih pečemo 15 minut pri 180 °C. Pečene piškote vzamemo iz pečice, prestavimo na rešetko, kjer naj se popolnoma ohladijo, nato jih postrežemo.

Sponsored