



## JERNEJ KITCHEN

# LIMONINI PIŠKOTI Z MAKOM

*Limonini piškoti z makom so izrazito limonini, z rahlo kiselkasto aromo. Čudovit in zelo enostaven recept za slastne božične piškote, primerne za vsak dan.*

ZA	24	PIŠKOTOV
PRIPRAVA:	10	MINUT
PEČENJE:	10	MINUT
OHLAJANJE PIŠKOTOV:	30	MINUT
ČAS SKUPAJ:	50	MINUT

### PIŠKOTI

45 g masla, sobne temperature

45 g kokosovega olja

50 g sladkorja

1/4 čajne žličke vanilijeve paste ali semen

1 jajce, sobne temperature

1/2 žličke limonine lupinice

45 g mletih mandljev

45 g polnozrnate moke

85 g gladke bele moke tip 500

1/2 žličke pecilnega praška

### PRELIV

1 čajna žlička nastrgane limonine lupinice

1 žlica mletega maka

150 g sladkorja v prahu

3 žlice limoninega soka

### TOOLS AND EQUIPEMENT

večji pekač  
papir za peko  
skleda

### PRIPRAVA

Rešetko damo na sredino pečice in pečico segrejemo na 180 °C. Večji pekač obložimo s papirjem za peko.

### ZMES ZA PIŠKOTE

V skledo damo maslo sobne temperature, kokosovo olje, sladkor in vanilijo in premešamo z elektičnim mešalnikom. Mešamo 1 - 2 minuti, oziroma dokler mešanica ni kremna in povezana. Dodamo jajce ter limonino lupinico in na hitro premešamo v enotno zmes. Dodamo mlete mandlje, polnozrnato moko, belo moko in pecilni prašek. Na hitro premešamo, da se sestavine povežejo.

### OBLIKUJEMO PIŠKOTE IN JIH SPEČEMO

Zmes za piškote oblikujemo v približno 14g težke kroglice. Dobiti moramo približno 24 piškotov. Kroglice zložimo na pripravljen pekač, pazimo da je med njimi dovolj prostora. Pekač postavimo v predhodno segreto pečico in piškote pečemo 10 - 12 minut pri 180 °C. Pečene piškote postavimo na stran in pustimo, da se ohladijo na sobno temperaturo.

### PRELIV

Medtem ko se piškoti pečejo, pripravimo preliv za piškote. V skodelici premešamo limonino lupinico, mak, sladkor v prahu in limonin sok. Premešamo v gladek preliv. Ohlajene piškote s kapico navzdol do polovice potopimo v pripravljen preliv, nato pa jih prestavimo na rešetko, da se preliv strdi. Postrežemo ali shranimo.

električni mešalnik ali robot  
lopatka