



JERNEJ KITCHEN

ČOKOLADNI PIŠKOTI

Hrustljavi, krhki piškotki, ki se odlično podajo k vroči čokoladi ali h kavi.

ZA	25	PIŠKOTOV
PRIPRAVA:	20	MINUT
POČITEK TESTA:	60	MINUT
PEČENJE:	12	MINUT

ČOKOLADNI PIŠKOTI

140 g masla, zmešanega na sobni temperaturi

150 g rjavega sladkorja

1 čajna žlička pecilnega praška

180 g gladke bele moke, tip 500

80 g lešnikov ali mandljev

80 g temne čokolade (vsaj 63% kakava)

TOOLS AND EQUIPEMENT

velika posoda za mešanje

kuhinjski robot ali ročni mešalnik

pekač

papir za peko

ZMES

V večji skledi stepemo maslo in sladkor, s pomočjo kuhinjskega robota ali električnega ročnega mešalnika. Dodamo pecilni prašek, moko ter grobo nasekljane lešnike in manjše koščke čokolade. Dobro premešamo in dodamo še ščepec soli.

OBLIKUJEMO ZMES

Polovico mase za piškote razporedimo vzdolž prozorne folije ter s pomočjo folije tesno zavijemo in tako oblikujemo valj. Postopek ponovimo še z drugo polovico mase.

POČITEK

Testo postavimo v hladilnik za 1 uro ali v zamrzovalnik za 15 minut. Pečico segrejemo na 180 °C.

PEČENJE

Piškote narežemo na 1,5 cm debele rezine, postavimo na pekač, obložen s papirjem za peko, pazimo da je med njimi dovolj prostora. Pečemo 10 - 12 minut na 180 °C. Piškote popolnoma ohladimo na rešetki. Hranimo jih v zaprti posodi. Dober tek.

NASVET

Piškoti so še vedno mehki, vendar se bo konsistenca mase spremenila, ko se bodo ohladili.