



## 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.