



## JERNEJ KITCHEN

# ARAŠIDOVI PIŠKOTI S SLANO KARAMELO

*Ti arašidovi piškoti s slano karamelo so krhki, masleni, a polnega okusa. Odlični za sladkanje ob čaju / kavi ali ob klepetu.*

ZA	15	PIŠKOTOV
PRIPRAVA:	20	MINUT
HLADILNIK:	30	MINUT
PEČENJE:	12	MINUT

### ARAŠIDOVI PIŠKOTI

- 150 g arašidovega masla
- 200 g gladke bele moke, tip 500
- 1 čajna žlička pecilnega praška
- 1/4 čajne žličke mletega pimenta
- 125 g masla, zmešanega na sobni temperaturi
- 120 g rjavega sladkorja
- 1 jajce

### SLANA KARAMELA

- 170 g sladkorja
- 150 g sladke smetane
- 1/2 čajne žličke soli
- 10 g bele čokolade
- za posip: 1 žlica solnega cveta

### TOOLS AND EQUIPEMENT

- 2x skleda
- ročni električni mešalnik
- kuhinjska metlica
- prozorna kuhinjska folija
- večji pekač
- papir za peko
- kozica

### KRHKI ARAŠIDOVI PIŠKOTI

V večji skledi zmešamo suhe sestavine, belo moko, pecilni prašek, morsko sol, piment. V drugi skledi s pomočjo električnega ročnega mešalnika penasto stepemo maslo in sladkor.

### NASVET

*V kolikor nimamo arašidovega masla, ga naredimo tako, da v blenderju zmešamo 170g neslanih arašidov. Mešamo 10 minut na zelo visoki hitrosti.*

### POSTAVIMO V HLADILNIK

V stepeno maslo in sladkor, počasi dodamo jajce in arašidovo maslo, neprestano stepamo. S pomočjo kuhinjske lopatice vmešamo še mešanico moke, pecilnega praška, piment ter morske soli. Maso sedaj razporedimo vzdolž prozorne kuhinjske folije, zavijemo, tako da oblikujemo valj ter shranimo v hladilnik za pol ure, tako da se masa nekoliko strdi. Pečico segrejemo na 180 °C.

### PEČENJE

Piškote narežemo na 1,5 cm debele rezine, postavimo jih na pekač, obložen s papirjem za peko. Pazimo, da je med njimi dovolj prostora. Pečemo 10 - 12 minut. Pečene in še vroče postavimo na rešetko, da se ohladijo.

### KARAMELA

V manjši kozici zavremo sladko smetano. Sladkor damo v suho ponev in pristavimo na močan ogenj, tako da se sladkor popolnoma raztopi, nastala bo temna karamela. Odstavimo z ognja. Zelo počasi dodajamo vročo sladko smetano in pri tem neprestano mešamo. Pazimo, da ne nastanejo grudice. Dodamo

morsko sol in čokolado ter mešamo dokler se čokolada ne raztopi.

#### SHRANJEVANJE

Ohlajene piškote do polovice namočimo v karmelo in jih položimo na papir za peko, da se karmela nekoliko strdi.

Piškote hranimo v zaprti posodi, v suhem prostoru do 10 dni.