



JERNEJ KITCHEN

AMERIŠKI PIŠKOTI S KOŠČKI ČOKOLADE

Mehki Ameriški Piškoti s koščki čokolade so preprosto najboljši. Mehka, čokoladna notranjost in bogat okus. Hitro pripravljene, odlični za vsak dan v letu.

ZA	22	PIŠKOTOV
PRIPRAVA:	10	MINUT
POČITEK:	15	MINUT
PEČENJE:	10	MINUT
ČAS SKUPAJ:	35	MINUT

AMERIŠKI PIŠKOTI S KOŠČKI ČOKOLADE

230 g stopljenega, ohlajenega masla

150 g rjavega sladkorja (light muscavado)

150 g belega sladkorja

2 jajci

1 čajna žlička vanilijeve arome (ali 1/2 stroka vanilijevih semen)

1 čajna žlička soli

1 čajna žlička pecilnega praška

280 g gladke bele moke, tip 500

100 g polnozrnate moke

200 g čokoladnih kapljic

TOOLS AND EQUIPEMENT

večja skleda

električni mešalnik

kuhinjska lopatica (spatula)

žlica za sladoled

večji pekač

papir za peko

MASLO IN SLADKOR

V večji skledi z električnim mešalnikom premešamo stopljeno (na sobno temperaturo ohlajeno) maslo in rjavi sladkor (najboljši za te piškote je Billington's light Muscavado) in navadni bel sladkor. Mešamo približno 3 minute pri srednji hitrosti.

JAJCI IN VANILIJA

K mešanici masla in sladkorja dodamo jajci in vanilijevo aromo ali semena polovice vanilijevega stroka. Premešamo z električnim mešalnikom, tako da nastane homogena mešanica. Ne mešamo predolgo, samo toliko, da nastane enotna zmes.

DODAMO SUHE SESTAVINE

Dodamo gladko belo moko, polnozrnato moko, pecilni prašek in žličko soli. Na hitro premešamo, da nastane enotna zmes. Zopet pazimo, da ne mešamo predolgo. Dodamo čokoladne kapljice ali manjše koščke čokolade in vse dobro premešamo s kuhinjsko lopatico.

PIŠKOTI

Z žlico za sladoled zajamemo zmes za piškote in jo položimo na večji pladenj ali pekač obložen s papirjem za peko. Dobiti moramo približno 22 kupčkov. Postavimo v zamrzovalnik za 15 minut ali v hladilnik za 30 minut, da postane zmes nekoliko bolj čvrsta.

PEČENJE

Poljubno število kupčkov zmesi za piškote oblikujemo v lepše kroglice. Rahlo pritisnemo ob dno pekača za peko (obloženega s papirjem za peko). Pazimo, da je med piškoti dovolj prostora,

saj se med peko razširijo. Postavimo v ogreto pečico in pečemo 9 - 11 minut pri 175 °C. Zelo zelo pomembno je, da piškotov ne pečemo predolgo. Pečeni so, ko so blede rjavkaste barve. Pečene ameriške piškote s koščki čokolade prestavimo na rešetko, kjer se naj popolnoma ohladijo.

NASVET

V kolikor ne bomo spekli vseh ameriških piškotov naenkrat jih lahko na tej točki zamrznemo do 60 dni.