



CHOCOLAT PAROCHANI





ČOKOLICE

- 210 g moke,
- 55 g masla
- ščepec soli,
- 1/2 pecilnega praška,
- 1 vanilijev sladkor,
- 2 jajci,
- 230 g čokolade,
- 80 g sladkorja v prahe.



POSTOLSK

- Čokolado in maslo raztopimo nad paro. Medtem ko se čokolada ohlaja, razžkvrkljamo jajca, skupaj s sladkorjem, vanilijevim sladkorjem in soljo.
- Posebej si pripravimo moko in pecilni prašek. Jajčni zmesi dodamo čokolado in mešamo. Nato še dodamo moko s pecilnim praškom.
- V hladnik postavimo pripravljeno zmes za 4 - 5 ur.
- Preden začnemo oblikovati kroglice, ki jih povaljamo v sladkorju v prahu, maso pustimo počivati 15 minut na sobni temperaturi.
- Pečemo 12 min na 180°C.

Čokoladni Razpokački

Sestavine

210g moko

55g masla

ščepec soli

½ pecilnega praška

1 vaniljev sladkor

2 jajci

230g čokolade

80g sladkorja v prahu

POSTOPEK

Čokolada in maslo raztopimo nad paro. Medtem ko se čokolada ohlaja, razžvrkljamo jajca, skupaj s sladkorjem, vaniljevim sladkorjem in soljo. Posebej si pripravimo moko in pecilni prašek. jajčni zmesi dodamo čokolado in zmešamo. Nato še dodamo moko s pecilnim praškom. V hladilnik postavimo pripravljeno zmes za 4-5 ur. Preden začnemo oblikovati kroglice, ki jih povaljamo v sladkorju v prahu, maso pustimo počivati 15 min na sobni temperaturi. Pečemo 12 min na 180°C.



A top-down view of a rustic wooden cutting board with a natural edge, resting on a white-painted wooden surface. The board is covered with a light dusting of flour and holds about a dozen round, golden-brown cookies. Each cookie is densely topped with thin, light-colored almond slices. Two hands are visible at the bottom of the frame, gently holding the edges of the wooden board. The lighting is warm and soft, highlighting the textures of the wood, the cookies, and the almond slices.

MEHKI KOKOSOV PIŠKOTI

SESTAVINE:

- 170g sladkorja
- 160g masla
- 2 jajci
- ščeč soli
- limonina lupinica 1 bio limone
- 170g kokosove moke (grobo mlete)
- 250g bele moke

POSTOPEK:

Najprej z mešalnikom penasto zmešamo maslo in sladkor.

Dodamo jajci, ščep soli, limonino lupinico ter zmešamo, da se vse sestavine povežejo. Nato s pomočjo lopatke narahlo primešamo moko in kokos ter zmešamo v enotno zmes.

Z rokami oblikujemo kroglice in jih polagamo na peki papir. Če je masa zelo lepljiva, dodamo še malo kokosa in jo za nekaj časa postavimo v hladilnik. Pečemo jih na 180°C dobrih 10 minut, da svetlo rjavo porjavijo.

MEHKI KOKOSOVI PIŠKOTI



ČAS KUHANJA
50 minut

SESTAVINE

- 170 g sladkorja
- 160 g masla
- 2 jajci
- ščep soli
- limonina lupinica 1 bio limone
- 170 g kokosove moke (grobe moke)
- 250 g bele moke



POSTOPEK

Najprej z mešalnikom penasto zmešamo maslo in sladkor. Dodamo jajci, ščep soli, limonino lupinico ter zmešamo, da se vse sestavine povežejo. Nato s pomočjo lopatke narahlo premešamo moko in kokos ter zmešamo v enotno zmes. Z rokami oblikujemo kroglice in jih polagamo na peki papir. Če je masa zelo lepljiva, dodamo še malo kokosa in jo za nekaj časa postavimo v hladilnik. Pečemo jih na 180°C dobrih 10 minut, da svetlo rjavo porjavijo

LIMONINI ŽETONČKI



SESTAVINE

250 g moka
150 g masla
140 g sladkorja v prahu
Lupinica 2-3 limon
2 žlici limoninega soka
1 jajce
1 žlica pecilnega praška

POSTOPEK

Maslo in sladkor v prahu penasto stepamo. Dodamo jajce. Ko imamo gladko zmes, dodamo še moko, pecilni prašek, limono in na koncu še limonin sok. Piškote nabrizgamo in pečemo na 180 °C 6-8 minut.

VANILIJEVI KIFELJCI

SESTAVINE

350 G MOKE
100 G SLADKORJA
140 G MARGARINE
1 JAJCE
1 VANILI
½ PECILNEGA



POSTOPEK

Penasto Umešamo in sladkor.
Dodamo jajce Ko je masa
premesana dodamo se vanili,moko
in pecilni prasek. Pecemo na 180
°C do zlato rjave barve,nekje 10
od 15 minut.



KRHKI MASLENI PIŠKOTI

SESTAVINE

300 g moke
200g masla
100g sladkorja v prahu
1 vanili
2 rumenjaka

POSTOPEK

Maslo in sladkor penasto umešamo.
Dodamo rumenjake in stepamo, dokler se sestavine ne povežejo. Dodamo moko in zamesimo testo. Testo damo v hladilnik, da se ohladi. Pečemo na 180 ° C
10 do 15 min.

