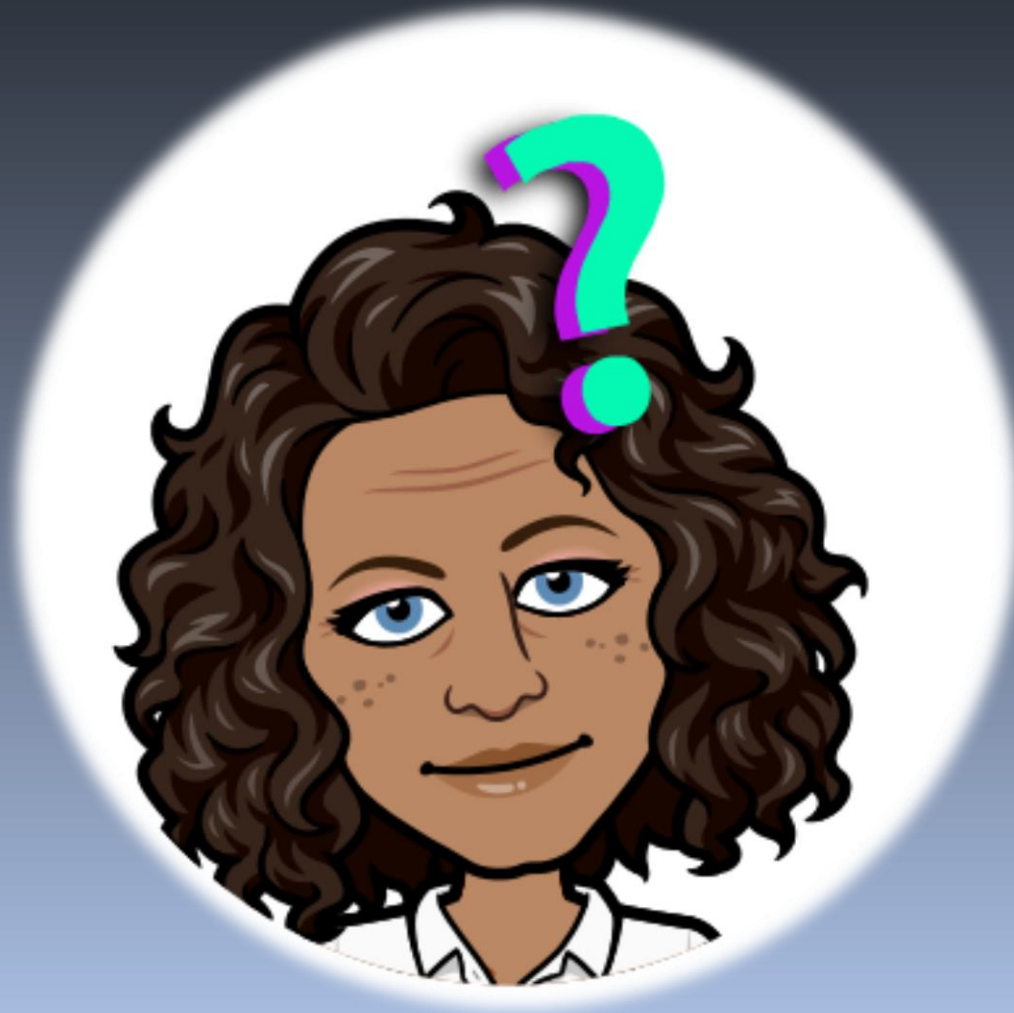


KUKIJI
Z BREZIJ

Kaj potrebujemo?



- * 250 g surovega masla
- * 4 žlice sladkorja
- * zavitek ali dva vaniljevega sladkorja
- * ščepec soli
- * 2 jajci
- * 1 kg neslanih arašidov
- * 250 g jedilne čokolade
- * vrečka pecilnega praška

250 g surovega masla



dve jajci



štiri žlice sladkorja



Regina[®]

PECILNI

PRAŠEK



Dr. Oetker



**Vanilin
sladkor**

Garantirano
100%
uspešno!

1 od 24 receptov
na hrbtni strani!



Predlog za serviranje



ščepec soli



*1 kg neslanih,
oluščениh arašidov
(lahko tudi orehov ali
kakšnih drugih
oreščkov)*

ts-
DE
en

MAJHINETS ČOKOLADE

43%
KAKAO

Serviervorschlag // Priedloha za serviranje // Predlog za serviranje

e 250 g

250 g jedilne čokolade

Postopek





*Skupaj zmešamo
zmeščano maslo, jajci,
sladkor in vaniljev
sladkor, dodamo ščep soli
ter pecilni prašek.*



*Čokolado nalomimo
in jo zmeljemo
(razrežemo) na
drobne koščke.*





*Zmleto
čokolado
vmešamo k
ostalim
sestavinam.*

*Arašide drobno
zmeljemo.*









*Primešamo jih
k ostalim
sestavinam.*





*Vse skupaj
zmešamo v
homogeno zmes.*





*Na peki papir
polagamo
majhne kupčke
testa, ki jih
oblikujemo s
pomočjo žličke.*



Ker piškoti med peko ne narastejo bistveno, jih lahko polagamo drug ob drugega.

Preden jih položimo v pečico, le-to segrejemo na 180° C.

Pečemo jih 8-10 minut.





*Pečene piškote
ohladimo kar na
pladnju za peko,
saj so takoj, ko
jih vzamemo iz
pečice, zelo
mehki ...*



*Ohlajene piškote zložimo
v kovinsko škatlo, ki jo
dobro zapremo.*

*V njej lahko zdržijo zelo
dolgo,
a le, če jo dobro skrijemo.*



Bojana