

SLASTNI ZDRAVI PIŠKOTI

Iz mase dobimo dober kilogram slastih in zdravih piškotov oziroma 3 pekače piškotov



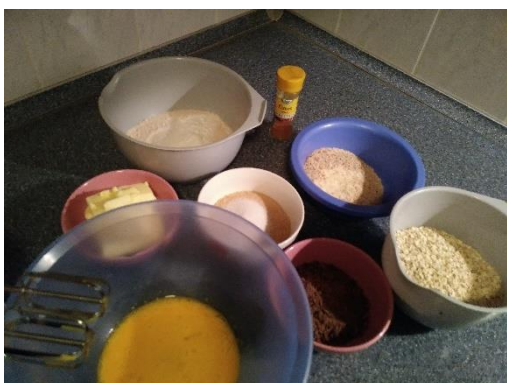
Sestavine:

- 40 dag polnozrnat pšenične moke
- 34 dag ovsenih kosmičev
- 20 dag rjavega sladkorja
- 14 dag nasekljanih ali zmletih oreškov npr. lešnikov, mandljev, orehov...
- 28 dag zmečkanega masla
- 2 jajci
- 10 dag nasekljane jedilne čokolade
- 2 žlički pecilnega praška
- 2 vanili sladkorja
- 1 žlička cimeta



Postopek:

Pripravimo sestavine in jih stehamo.



V večji skledi razžvrkljamo jajci, dodamo zmečano maslo, sladkor in vanili sladkor ter vse skupaj stepamo, da dobimo kremasto zmes. Dodamo moko presejano s pecilnim praškom. Primešamo še kosmiče, nasekljano čokolado in zmlete oreščke ter dobro pregnetemo z rokami.



Iz testa oblikujemo kroglice.



Kroglice polagamo na pekač, obložen s peki papirjem in jih sploščimo.



Pečemo jih na 180°C približno 15 minut, da se lepo zapečejo. Čas pečenja je odvisen od debeline in velikosti piškotov.

