SKUHAJ.SI



Mojca piškoti

Chef Mojca Šoba
Vrsta jedi: sladica
Čas priprave: več kot 1 ura
Količina 1
Zahtevnost: srednje lahek

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Moko zmešamo pecilnim praškom, kakavom, čokolado, cimetom, ter z limonino lupinico. Maslo, sladkor , vanilijev sladkor penasto zmešamo ter dodamo jajci in pomarančni sok. V to zmes vmešamo moko z ostalimi sestavinami in naredimo testo. Če je presuho dodamo še kakšno žlico pomarančnega soka. Iz testa oblikujemo kroglice ki jih polagamo na peki papir. Pečemo pri 200 stopinjah od 15-20 minut. Ohlajene namažemo z čokolado in posipamo z mrvicami ali kokosom ali pa pustimo kar tako.

NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 250 g moke
- 150 g masla
- 100 g sladkorja
- 1 ščepec cimeta
- 1 jedilna žlica pomarančnega soka
- 1 jedilna žlica pecilnega praška
- 2 jedilna žlica kakava
- 100 g naribane jedilne čokolade
- 1 ščepec naribane lupinice limone
- 1 kos vanilin sladkor
- 100 g jedilne čokolade (za dekoracijo)
- 1 skodelica mrvic za dekoracijo

Za pomoč pri nakupu, nasvete ali naročilo pokličite brezplačno na: **080 23 46**