



## hrustljavčki

Chef nina kastelec

Vrsta jedi: sladica

Čas priprave: do 45 minut

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

### NAVODILA ZA PRIPRAVO

Zmešamo maslo, sladkor in vanilij sladkor, da nastane gosta penasta krema. Dodamo jajce in ga dobro vmešamo. Dodamo moko, pecilni prašek, sol in sesekljane orehe. Zmešamo in dodamo še čokolado in nastrgano pomarančo. Pregnetemo. Naredimo kepo, ki jo razvaljamo na debelino 5 mm. Z modelčki naredimo piškote. Pečemo jih v pekaču, na peki papirju, v ogreti pečici na 180°C 15 min. Pustimo jih v pekaču, da se ohladijo.  
Dober tek.

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

- 175 g moke
- 150 g sladkorja
- 1 ščepec soli
- 90 g masla
- 1 vanilij sladkor
- 90 g masl
- 1 stepeno jajce
- 1 čajna žlica pecilnega praška
- 60 g sesekljanih orehov
- 90 g nasekljane temne čokolade
- 1 nastrgana pomaranča