



## Kosmičevi piškotki

Chef Liudmila Sikoshek

Vrsta jedi: sladica

Čas priprave: do 45 minut

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

### NAVODILA ZA PRIPRAVO

1. V skledo dam stopljeno margarino, obe vrsti sladkorja in nastrgano limonino lupino. Zmešam v gladko zmes.
2. Dodam stepeno jajce, vaniljev sladkor in smetano za kuhanje. Vse skupaj premešam v gladko maso.
3. Dodam moko, sodo bikarbono, pecilni prašek in sol. Premešam. Dodam moko iz ovsenih kosmičev. Jo zmeljem sama.
4. Iz nastale mase oblikujem s čajno žličko male kupčke, ki jih polgam na pekač. Kupčke malo sploščim. Na sredino dam en bombonček, lahko jih daste tudi več, po želji. Da se zmes ne lepi na žličko, jo pomakam v vodo.
5. Piškotke pečem cca.15 minut pri 180 stopinjah Celzija.
6. Ko so piškotki pečeni, jih predenem na mrežo, da se ohladijo. Piškotke polagamo na pekač z razmikom do 10cm.

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

- 70 g rjavi sladkor
- 30g g beli sladkor
- 1 g jajce
- 1 jedilna žlica smetane za kuhanje
- 1 kos lupina neškropljene limone
- 1/4 čajna žlica sode bikarbone
- 1 čajna žlica kavna žl. pecilnega praška
- 1 ščepec noževa konica soli
- 100 g mletih ovsenih kosmičev
- 00 g bomboni smarties za okras