



PREPROSTI MASLENI PIŠKOTI

Odlični piškoti, ki vsebujejo zgolj tri sestavine.

Priprava: skupaj približno 80 minut.

Sestavine:

- 300 g moka
- 200 g masla
- 100 g sladkorja

Za zraven:

- Kakav, bela kava, mleko, čaj ...

Priprava:

1. Maslo damo iz hladilnika vsaj pol ure prej, da se zmehča. V skledo damo maslo in sladkor in z električnim mešalnikom mešamo vsaj 5 minut, da dobimo rahlo kremasto zmes.
2. Moko presejemo in jo dodamo zmesi sladkorja in masla.
3. Dobro pregnetemo z rokami, da nastane homogena zmes.
4. Za približno pol ure damo maso v hladilnik, nato jo vzamemo ven, razvaljamo na 0,5 cm debeline in z modelčki za piškote odtisnemo piškote. Z lopatko jih preložimo na pekač obložen s peki papirjem.
5. Nič hudega, če se ti masa drobi in ti malo nagaja. Pomagaš si lahko z valjanjem med peki papirjem ali vrečko za živila, lahko pa testo kar z rokami pritisneš ob pomokano podlago in jo pogladiš.
6. Pečico segrejemo na 160 stopinj Celzija in jih pečemo od 15 do 20 minut, odvisno od pečice. **Pa dober tek!**