

# ČOKOLADNI PIŠKOTI

POTREBUJEŠ:

## Čokoladni piškoti:

- 175 g moka
- 45 g kakava v prahu
- pol žličke sode bikarbone
- pol žličke pecilnega praška
- ščepljivi soli
- 200 g sladkorja
- 140 g masla
- 1 jajce

## Krema:

- 100 g masla
- 2 žlici sladke smetane
- 280 g sladkorja v prahu
- žlička vanilijeve esence

## Čokoladni piškoti:

Pečico ogrejemo na 190 stopinj.

Z električnim mešalnikom zmešamo moko, kakav, sodo, pecilni prašek, sol ter sladkor. Na nizki stopnji dodajamo zmeščano maslo in na koncu še jajce.

Mešamo, dokler se ne oblikuje v mehko kepo.

Z žličko zajemamo maso, oblikujemo kroglice in jih na pekaču (obloženim s peki papirjem) z vlažnimi prsti sploščimo v krogce. Naj bodo vsaj 2 cm narazen.

Pečemo jih 9 minut. Vmes enkrat obrnemo pekač za enakomerno peko.

Ko jih vzamemo iz pečice, so še čisto mehki, vendar se hitro popolnoma strdijo. Takoj ko je mogoče, jih predevamo na rešetko.

## Krema:

Na nizki hitrosti mešalnika zmešamo maslo, nato postopoma dodajamo sladkor in esenco. Na koncu dodamo še smetano in povečamo hitrost mešalca, da se sladkor raztopi in nastane puhasta krema.

### Sestavljanje piškotov:

Poiščemo približno enako velike piškote, na enega nabrizgamo kremo, drugega potisnemo na prvega, da se krema malo izboči. Krema je več kot dovolj za toliko piškotov.

