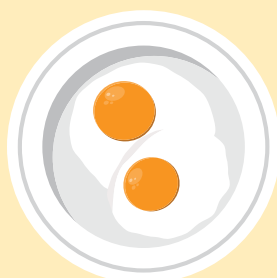




RECEPT ZA TOLI PIŠKOTE



- 25 DAG HLADNEGA MASLA
- 15 DAG SLADKORJA V PRAHU
- 50 DAG MOKE
- 1 VANILJEV SLADKOR
- 1 PECILNI PRAŠEK
- 2 CELI JAJCI
- 3 ŽLICE MLEKA, DA SE PIŠKOTI NE BODO DROBILI



1

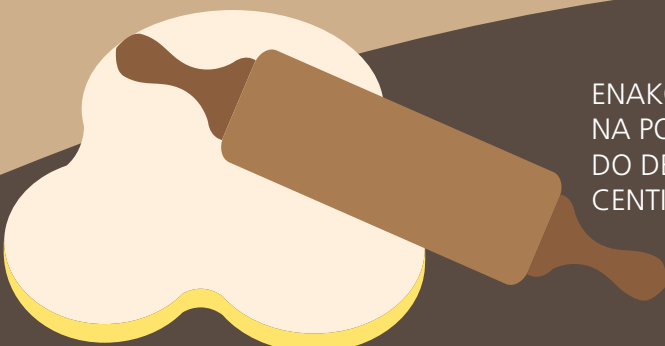


VZEMI SKLEDO, VANJO NAREŽI MASLO, DODAJ VSE SESTAVINE IN JIH GNETI Z ROKAMI, DA DOBIŠ GLADKO TESTO.

2

TESTO OBLIKUJ V KEPO IN GA SHRANI ZA POL URE V HLADILNIK, DA SI ODPOČIJE.

3



ENAKOMERNO GA RAZVALJAJ NA POMOKANI POVRŠINI DO DEBELINE NAJVEČ POL CENTIMETRA.

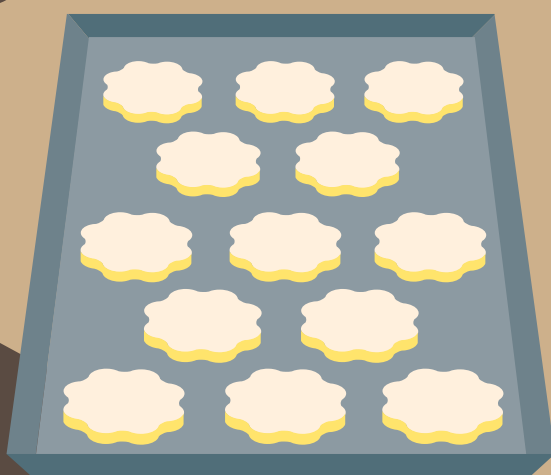
4

Z MODELČKOM IZREŽI PIŠKOTE.



5

PIŠKOTE Z ROKO ALI LOPATICO ZLOŽI NA PEKAČ.



6



PECI JIH V PEČICI PRI TEMPERATURI 180 STOPINJ Približno 10 MINUT

7

PIŠKOTE ZLOŽI NA RAVNO PODLAGO, DA SE OHLADIJO.

