



KINDER CHOCOLATE® PIŠKOTI ZA MAME

Kinder®
CHOCOLATE

Priprava:

50 minuta

Hlajenje:

30 minuta

SASTOJCI:

- 250 g hladnega masla
- 375 g moke
- 1 jajce
- 1 ščepec soli
- 100 g sladkorja v prahu + sladkor v prahu za posip
- 2 pakirani vaniljevega ○ sladkorja
- 12 palčk Kinder Chocolate® (150 g)

POTREBUJEMO TUDI:

Okrogli modelček za rezanje piškotov z valovitim robom (Ø 5 cm), mali modelček za rezanje piškotov v obliki srca, papir za peko

HRANILNA VREDNOST:

Število dobljenih porcij: **35**
Dobljena teža na porcijo: **28 g**
Kalorična vrednost na porcijo: **132 kcal**

Ker je mama najboljša in ker gre ljubezen skozi želodec: ti okusni piškoti povedo več kot tisoč besed.

NAVODILA:

1.

Maslo narežemo na majhne koščke, ter ga na hitro zmešamo z moko, jajcem, soljo, sladkorjem v prahu in vaniljevim sladkorjem, da nastane gladko testo. Zavijemo v folijo in damo v hladilnik za približno 30 minut. Testo razvaljamo med folijo. Z okroglim rezalnikom narežemo približno 70 piškotov. Na polovici piškotov izrežemo majhna srca.

2.

Piškote položimo na dva pekača, obložena s papirjem za peko, in pečemo v ogreti pečici na 160 °C približno 10-15 minut. Pustimo, da se piškoti ohladijo na rešetkah. Srca potresemo s sladkorjem v prahu.

3.

Stopimo palčke Kinder Chocolate®. Piškote brez srca premažemo s Kinder Chocolate® in povežemo del brez in s srcem. Po združitvi položimo preostanek Kinder Chocolate v sredino srca. Piškote ohladimo še približno 30 minut in postrežemo ali pa shranimo v posodi za piškote.