

MASLENI PIŠKOTI IZ TESTOMATA

Za pripravo teh preprostih in okusnih piškotov potrebujete testomat in naslednje sestavine:



- 300 g moke
- 200 g masla
- 90 g sladkorja v prahu
- 1 jajce
- Kapljica vanilije

Maslo sobne temperature narežemo na kocke in ga dodamo vsem ostalim sestavinam.



Nato zamesimo testo.



Testomat napolnimo s testom in na pekač (brez papirja za peko) nabrizgamo piškote različnih oblik. Pečemo jih 12 min na 180°C.



Ko so piškoti pečeni in ohlajeni, jih potresemo s sladkorjem v prahu.



Namig: če želimo malo drugačne piškote, lahko v testo dodamo pest lešnikov ali orehov. Lahko pa 3 žlice moke zamenjamo s tremi žlicami čokolade v prahu in dobimo čokoladne piškote 😊 DOBER TEK!