

Domači piškoti iz polnozrnate moke

So odlični zdravi piškoti, ki so zelo primerni za okraševanje po lastnem navdihu. Piškoti so ravno prav mehki, dišeči in odličnega okusa. Iz te mase pripravimo 3 pekače piškotov.



Sestavine:

- 125 g sladkorja v prahu
- 1 rumenjaka
- 1 jajce
- 250 g masla
- 370 g moke (pšenične polnozrnate ali pirine polnozrnate)
- malo limoninega soka
- pol čajne žličke soli

Postopek:

Sladkor v prahu, rumenjaka, celo jajce, limonin sok in sol zmešamo v kašico. Primešamo zmeščano maslo in dodamo moko ter hitro zgnetemo v testo. Če je testo premehko, dodamo še malo moke. Testo zavijemo v plastično folijo in pustimo počivati vsaj pol ure v hladilniku oziroma toliko časa, da postane dovolj trdo, da ga lahko razvaljamo.



Razvaljamo ga na dobre pol centimetra debelo in z modelčki izrežemo različne oblike.



Izrezane piškote polagamo na pekač, obložen s peki papirjem.



Piškote pečemo v ogreti pečici na 180 °C pečemo 10 do 12 minut, oz. tako dolgo, da se površina piškotov lepo rjavo obarva.



Ko so piškoti pečeni, jih vzamemo iz pečice in jih nekaj minut pustimo na pekaču, da se strdijo in jih med pobiranjem s pekača ne prelomimo. Ohlajene piškote po želji okrasimo ali pa tudi ne, saj so tudi neokrašeni odlični.