



Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Za krhko testo

300 g	Pšenične moko
200 g	Masla
95 g	Sladkorja v prahu
1	Jajce
5 g	♦ Bourbon vaniljev sladkor v prahu

Za marmelado

100 g	Pomarančne marmelade
6 žlic	Pomarančnega soka
1 žlica	Naribane pomarančne lupine
2 žlički	♦ Poper črni mleti

Linški piškoti s poprovo pomarančno marmelado

⌚ 60–90 Min ♡ ♡ ♡

Priprava

- 1 Priprava krhkega testa: Navaden sladkor v prahu, maslo, moko, jajce, vaniljev sladkor v prahu in pomarančno lupino obdelajte v gladko testo. Pokrijte s plastično folijo, postavite v hladilnik in pustite počivati eno uro.
- 2 Pečico segrejte na 180 °C.
- 3 Testo razvaljajte na debelino 3 milimetrov. Iz testa z modelčki izrežite piškote z luknjami in piškote brez lukenj. Slednji bodo gotovi slaščiči služili kot spodnji del.
- 4 Priprava marmelade: V kozici združite pomarančno marmelado, pomarančni sok in naribano pomarančno lupino. Pustite, da počasi vre 5 minut, in po okusu začinite z mletim poprom.
- 5 Piškote pecite 10 minut, dokler niso zlato rjavi, nato pa pustite, da se ohladijo. Piškote z luknjami potresite s sladkorjem v prahu.
- 6 Piškote pecite 10 minut, dokler niso zlato rjavi, nato pa pustite, da se ohladijo. Piškote z luknjami potresite s sladkorjem v prahu.
- 7 Po piškotih brez lukenj namažite marmelado, nato pa na njih pritisnite piškote z luknjami. Piškote hranite v nepredušni posodi.

