



Sestavine 6 Porcije

♦ = Kotányi Produkta

Za pribl. 1 kg piškotov

240 g	Masla
150 g	Sladkorja v prahu
130 g	Mletih lešnikov
250 g	Pirine moke
5 g	♦ Klinčki mleti
5 g	♦ Cimet mleti
1 ščepec	♦ Morska sol jodirana

Za preliv

80 g	Rumenjakov (pribl. 4)
60 g	Vode
360 g	Sladkorja v prahu

Masleni piškoti

⌚ 30—45 Min   

Priprava

- 1 Maslo sobne temperature zmešajte s sladkorjem v prahu, lešniki, pirino moko, cimetom, mletimi klinčki in morsko soljo Kotányi, da dobite testo.
- 2 Testo hladite vsaj 1–2 uri.
- 3 Nato testo razvaljajte na debelino pribl. 3 mm in izrežite z okroglim modelčkom za piškote (premer pribl. 6 cm).
- 4 Krobe prepolovite in jih položite na pekač, obložen s peki papirjem, ter pecite v predhodno segreti pečici 7–8 minut na 180 °C.
- 5 Za preliv stepite jajčne rumenjake, vodo in sladkor v prahu v penasto zmes.
- 6 Ohlajene piškote premažite z oblivo in pustite, da se sušijo čez noč.

