



Čokoladni piškoti z rožmarinom

🕒 30–40 Min   

Priprava

- 1 Pirino moko presejte v skledo, dodajte trsni sladkor in kakav v prahu ter vse skupaj zmešajte. Dodajte pecilni prašek in sol ter ponovno premešajte.
- 2 Banani, kokosovo olje in burbonski vanilijev sladkor s paličnim mešalnikom obdelajte v kašo. Bananino kašo dodajte suhim sestavinam, nato pa z rokami gnetite zmes, da dobite čvrsto testo. Postavite na stran.
- 3 V majhni kozici zavrite brusnično marmelado in mlet rožmarin ter pustite 15 minut, da se okusi premešajo.
- 4 Medtem koščke čokolade vgnete v testo, nato pa slednjega z žlico razdelite na porcije, ki jih oblikujte v čvrste kroglice.
- 5 Pečico segrejte na 180 °C.
- 6 Kroglice iz testa pritisnite na pekač, obložen s papirjem za peko, in jim na sredini naredite jamico.
- 7 Jamice napolnite z brusnično marmelado z rožmarinom. Piškote dajte v pečico ter pri segrevanju z zgornje in spodnje strani pecite 15 minut na 180 °C. Ko jih vzamete iz pečice, jih pustite še 5 minut na pekaču, da počivajo in se ohladijo. Postrezite in uživajte.

Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

400 g	Pirine moko
200 g	Trsnega sladkorja
50 g	Kakava v prahu
150 g	Kokosovega olja
2	Banani
3 žlice	Koščkov temne čokolade
1 kozarec	Brusnične marmelade
0.25 žličke	♦ Morska sol jodirana
1 žlička	♦ Bourbon vanilijev sladkor v prahu
1 žlička	
0.5 žličke	

