



Velikonoční piškoti

🕒 100–120 Min   

Priprava

- 1 Najprej privite pomarančno marmelado. Razkosajte pomaranče, da dobite 500 g krhľjev.
- 2 V ponvi zmešajte krhľje, želirni sladkor ter pomarančni sok. Med mešanjem zavrite ter pustite reti še 3 minute in neprestano mešajte.
- 3 Začinite s kurkumo. Po potrebi precedite, prelijte v kozarec za vlaganje ter pustite, da se ohladi.
- 4 Za testo pregnetite moko, jajce, maslo (segreto na sobno temperaturo), sladkor, sol in kardamom. Pustite 30 minut počivati v hladilniku.
- 5 Pomokajte delavno površino in na tanko razvaljajte testo. Z modelčkom v obliki jajca izrežite piškote. Za vsak piškot potrebujete dve polovici. Polovici izrezanih piškotov z okrogli modelčkom na sredini izrežite luknjo.
- 6 Piškote položite na pladenj obložen s papirjem za peko in pecite približno 10 minut na 180° C
- 7 Polovice brez luknje premažite z marmelado, polovice z luknjo pa potresite s sladkorjem v prahu, nato polovice z lukno položite na namazane polovice.

Sestavine

♦ = Kotányi Produkte

Za krhko testo:

300 g	Moke
1	Jajce
200 g	Masla
100 g	Sladkorja
Ščepec	♦ Morska sol jodirana
1 žlička	♦ Kardamom mleti

Za pomarančno marmelado:

500 g	Krhľjev pomaranče (približno pomaranč)
500 ml	Pomarančnega soka
500 g	Želirnega sladkorja
	Sladkor v prahu
	Modelček v obliki jajca
	Modelček v obliki kroga
1 žlička	♦ Kurkuma, mleta

