

Hildegardini »Piškoti veselja«

Proti živčni napetosti in za veselega duha sv. Hildegarda svetuje kozarec kuhanega vina ter piškote iz pire in začimb.

Sestavine:

- 250 g pirine moke
- 90 g masla
- 70 g rjavega sladkorja
- 35 g medu
- 2 rumenjaka oz. 1 celo jajce
- 1 čajna žlička muškarnega oreščka
- 1 čajna žlička cimeta
- pol čajne žličke nageljnovih žbic (klinčkov)

Priprava:

V skledi zmešamo moko in zmlete začimbe. Pečico segrejemo na 180°C.

Maslo stalimo ter mu dodamo sladkor in med. Nato dodamo rumenjake in z mešalnikom dobro premešamo. Maso zlijemo v skledo z moko in mešamo, dokler ne dobimo gladkega testa, ki bo odstopilo od sklede. Če je testo premokro, dodamo še malo moke.

Testo pustimo pol ure počivati. Nato ga na pomokani površini razvaljamo in z modelčki oblikujemo piškote, debele približno 3 mm. Zložimo jih na pekač, obložen s papirjem za peko. Pečemo cca. 13 minut na 180°C.

Hildegardini »Piškoti veselja«

Proti živčni napetosti in za veselega duha sv. Hildegarda svetuje kozarec kuhanega vina ter piškote iz pire in začimb.

Sestavine:

- 250 g pirine moke
- 90 g masla
- 70 g rjavega sladkorja
- 35 g medu
- 2 rumenjaka oz. 1 celo jajce
- 1 čajna žlička muškarnega oreščka
- 1 čajna žlička cimeta
- pol čajne žličke nageljnovih žbic (klinčkov)

Priprava:

V skledi zmešamo moko in zmlete začimbe. Pečico segrejemo na 180°C.

Maslo stalimo ter mu dodamo sladkor in med. Nato dodamo rumenjake in z mešalnikom dobro premešamo. Maso zlijemo v skledo z moko in mešamo, dokler ne dobimo gladkega testa, ki bo odstopilo od sklede. Če je testo premokro, dodamo še malo moke.

Testo pustimo pol ure počivati. Nato ga na pomokani površini razvaljamo in z modelčki oblikujemo piškote, debele približno 3 mm. Zložimo jih na pekač, obložen s papirjem za peko. Pečemo cca. 13 minut na 180°C.

