



PEKA PIŠKOTOV

AJDOVI PIŠKOTI
Z MARMELADO

(Alenka Košir)

NAMEN IN CILJI:

- otrok spoznava neumetnostno besedilno vrsto - recept
- meri, tehtna, dodaja sestavine,
- se uči zaporedja
- je aktiven pri peki piškotov

POTREBUJEM:

- 100 g orehov
- 80 g ajdove moke
- 60 g bele moke
- 15 g kakava
- 100 g masla
- 50 g sladkorja v prahu
- 1 rumenjaka
- marelična marmelada
- kuhalnica
- pekač

KAKO SE IGRAM?

Vse sestavine zmešamo v testo s pomočjo kuhinjskega robota ali ročno.

Testo razpolovimo in vsako polovico testa z dlanmi razvaljamo v obliko dolgega valja, ki ga razrežemo na koščke.

Vsak košček z dlanmi oblikujemo v kroglico. Kroglice postavljamo na pekač, ki ga zaščitimo s peki papirjem.

Vsak piškot malenkost sploščimo z dlanjo in nato naredimo še vdolbino z ročajem od kuhalnice (cca. 5 mm globoko).

Piškote pečemo na 160 stopinjah (srednja rešetka - gretje zgoraj spodaj) 14 minut.

Nato jih vzamemo iz pečice in napolnimo vdolbinice z marmelado s pomočjo brizgalke. Ponovno jih postavimo v pečico in pečemo še 5 minut.

Pečene ohladimo in šele nato odstranimo s pekača.