

NEKAJ ENOSTAVNEGA – MANDLJEVI ROGLJIČKI

Recimo, da bi rad/a spekel/spekla dobre piškote, ki bi jih bilo zelo enostavno narediti. Če si želiš tega, je ta recept kot nalašč zate.



Surovine:

- 40 dag polnozrnate pirine moke (ali katere druge)
- 25 dag mletih mandljev (ali mletih orehov ali lešnikov)
- 1 kavna žlička pecilnega praška
- malo vanilje v prahu (neobvezno)
- 2 dcl javorjevega sirupa (ali namesto tega npr. 2 dcl mlačne vode in 6 žlic sladkorja)
- 12 dag margarine

Postopek:

- Margarino vzemi iz hladilnika, da ni trda.
- Priklopi pečico na 180°C.
- V večji posodi zmešaj vse suhe sestavine.
- Na sredini naredi jamico in dodaj tekoče sestavine. Zamesi testo in pregneti, da se margarina lepo poveže s testom.
- Testo postopoma reži na manjše dele in iz njih naredi majhne svaljke.
- Pladenj pomaži z margarino ali oljem in nanj zlagaj svaljke. Pri polaganju njihove robove zavij, da dobijo obliko rogljičkov.
- Peci 6 do 10 minut. Pazi, da se ne zažgejo. Ko se spodaj lepo rjavo zapečejo, jih stresi v stekleno ali keramično posodo.
- Pladenj znova premaži in ponovi postopek za svaljke iz preostalega testa.

Za nekaj dni je pecivo pripravljeno.

Posladkaj se z njim!