

PIŠKOTI KAKAVNI SRČKI

Niso vsi ljudje ljubitelji piškotov. Poznam pa nekatere, ki obožujejo samo kakavne srčke, drugih piškotov pa ne marajo. Razlog je verjetno v tem, da smo nekateri bolj, drugi pa manj nagnjeni k čokoladnemu okusu, ki ga začutimo v kakavnih srčkih.

»Kakav je kot superživilo poznan že tisočletja. Domorodci v Amazoniji ga uporabljajo že od nekdaj, saj je prava energijska bomba: povečuje vitalnost, poživlja in vsebuje ogromno antioksidantov.«¹

Potrebujemo:

- 300 g pirine moke
- 70 g kakava v prahu
- 1 žličko pecilnega praška
- 120 g kokosovega sladkorja
- 1 vaniljev sladkor
- 150 g margarine
- 70 ml sojinega mleka
- ščepec soli



Postopek:

V večjo posodo odmerimo vse suhe sestavine (moko, kakav, kokosov sladkor, vaniljev sladkor, pecilni prašek in ščepec soli). Vse to dobro zmešamo in na sredino na manjše koščke narežemo margarino. Dodamo še sojino mleko in vse skupaj vmešamo v testo.



¹ <https://www.bodieko.si/5-razlogov-da-svoji-prehrani-dodate-kakav>

Polovico testa razvaljamo med dvema polama peki papirja do zelene debeline. Da se testo ne prime, ga malo pomokamo.



Nato iz testa izrežemo srčke in jih polagamo na s peki papirjem obložen pekač. Pekač postavimo v ogreto pečico (na 175°C) in pečemo samo 6 minut.



Ko piškote vzamemo iz pečice, jih nekaj minut pustimo na pladnju, da se ohladijo in otrdijo, nato pa jih stresemo v stekleno ali keramično posodo.

Med peko in hlajenjem piškotom razvaljamo še drugo polovico testa in iz njega razrežemo nove srčke. Nato spečemo še preostale srčke.

Veselo sladkanje!

Recept: Vilma Vrtačnik Merčun