

# BRUSNICOVÉ PIŠKÓTKY

OD COOLINARI.SK, NAPÍŠALA MIŽU



## NA PRÍPRAVU BRUSNICOVÝCH PIŠKÓTIEK BUDETE POTREBOVAŤ (60 KUSOV):

260 g hladkej múky, 120 g kukuričnej múky, 1 lyžičku prášku do pečiva, 1/2 lyžičky soli, 160 g masla izbovej teploty, 135 g cukru, 1 lyžičku vanilkového extraktu, 2 veľké vajcia, nastrúhanú kôru z 2 stredných BIO pomarančov, 80 g sušených brusníc

## A TAKTO NA TO:

V stredne veľkej mise vareškou premiešajte múky, soľ a kypriaci prášok. V malej miske zmiešajte prstami pomarančovú kôru s cukrom. Pomocou elektrického šľahača rozmixujte dohľadka maslo a postupne pridávajte cukor. Vznikne vám ľahká a nadýchaná zmes. Postupne pridávajte jedno vajce po druhom a lyžičku vanilkového extraktu. Do tejto zmesi po lyžiciach pridávajte múku a ďalej šľahajte na nízkom stupni. Na záver nasypete sušené brusnice a premiešajte.

Z cesta vytvorte valček a zabaľte ho do jemne pomúčenej potravinovej fólie. Zakrúťte oba okraje fólie tak, aby sa dnu nedostal vzduch a nechajte minimálne 2 hodiny v chladničke.

Predhrejte rúru na 180 stupňov. Cesto krájajte ostrým nožom na malé približne 0,5 cm hrubé kolieska, po každom odkrojení cesto trochu pootočte, aby nevznikala elipsa. Kolieska ukladajte na plech vyložený papierom na pečenie aspoň 2 cm od seba. Pečte 12 – 14 minút, kým nie sú koláčiky pevné na dotyk. Dávajte pozor, aby nezhnedli. Po vytiahnutí ich preložte na mriežku a nechajte vychladnúť. Skladujte vo vzduchotesnej nádobe na chladnejšom mieste.



COOLINARI.SK FOOD BLOG

Nájdete nás aj na:  
[facebook.com/coolinari.sk](https://facebook.com/coolinari.sk) | [instagram.com/coolinari](https://instagram.com/coolinari) | [pinterest.com/coolinari](https://pinterest.com/coolinari)

