

Veganski božični piškoti

20 porcije



Potrebno malo iskustva

up to 40 Min.



Sestavine:

Za svetlo testo:

50 g mehke margarine
(rastlinske)
75 g Dr. Oetker Sladkega praha
1 zavitek Dr. Oetker
Bourbonskega vanilijev sladkorja
140 g moke
2 žlice vode

Za temno testo:

140 g moke
10 g Dr. Oetker Kakava za kolače
50 g mehke margarine
75 g Dr. Oetker Sladkega praha
2 žlice vode mrzle

1 Predpriprava:

Pekač obložite s papirjem za peko.

2 Za svetlo testo:

V posodo stresite vse sestavine in maso gnetite toliko časa, da nastane enotna zmes. Testo oblikujte v kroglo in ga zavijte v folijo za živila. Postavite ga za približno 10 minut v hladilnik.

3 Za temno testo:

Dobro zmešajte moko in kakav v prahu ter nato dodajte še preostale sestavine. Vse skupaj gnetite toliko časa, da nastane enotna zmes. Testo nato postavite za približno 10 minut v hladilnik.

4 Pečico predhodno segrejte.

Električna pečica 180 °C

Pečica na vroči zrak 160 °C

Položaj pečice sredina pečice



-
- 5 Med dvema lističema papirja za peko razvaljajte svetlo testo v obliki pravokotnika debeline 0,5 cm. Na enak način razvaljajte tudi temno testo, in sicer v enaki velikosti kot svetlo testo. Nato položite temno testo na svetlo testo in rahlo pritisnite. Testo zvijte v zvitek, zavijte ga v folijo za živila in postavite za 20 minut v hladilnik.
- 6 Zvitek narežite na rezine (debeline 1 cm), položite jih na pripravljen pekač in jih na srednji rešetki pecite pribl. 25 minut. Pečene piškote vzemite iz pečice, postavite jih na kuhinjsko rešetko in pustite, da se ohladijo.

Tip from the Test Kitchen

- Za vzorec šahovnice razvaljajte obe vrsti testa na debelino 1 cm in ju razrežite na 1 cm debele trakove. Nato po želji 3 ali 4 trakove izmenično postavite drug ob drugega, nato sestavite tretjo in po potrebi četrto plast, da nastane vzorec šahovnice v obliki 3 x 3 ali 4 x 4. Na koncu testo narežite na kvadratne rezine in začnite s peko.

