

COOKIE KOSMIČKI



Le kdo ne obožuje slastnih piškotov? Če ste z njimi totalno zasvojeni, potem peko piškotkov ponesite na povsem drug nivo. 😊 Spečete lahko mini cookie kosmičke, ki si jih lahko skupaj s toplim ali mrzlim mlekom privoščite za zajtrk. Se sliši božansko? Saj tudi je! 😊

Pripravite si:

- 150 g masla
- 120 g sladkorja
- 1 jajce
- 1 čajno žličko vaniljeve paste
- 1 čajna žlička mleka
- 300 g bele moke
- 1 čajna žlička pecilnega praška
- pest čokoladnih kapljic

Pri tem receptu ne potrebujete električnega mešalnika.

Maslo stopite in vanj vmešajte sladkor (s spatulo) ter vaniljevo pasto.

Dodajte eno jajce in dobro premešajte.

Na koncu nežno vmešajte še moko in pecilni prašek ter dodajte majhne čokoladne kapljice.



Maso nadevajte v dresirne vrečke, uporabite okrogli nastavek, nato pa na nizek pekač, obložen s peki papirjem nabrizgajte čim manjše piškotke. Kroglice sploščite s pomočjo prsta.



Piškotke pecite nekje 5-7 minut na 160 stopinj, ventilatorski sistem.
Ko se ohladijo, jih shranite v neprodušno zaprto posodo.

Za zajtrk si jih pripravite tako, da jih prelijete z mlekom in uživajte v slastnem okusu. 😊 Upam, da vam bo recept všeč. 😊

<https://oopsi.si/cookie-kosmicki/>