

ČOKOLADNO BANANINI PIŠKOTI

Čokoladno bananini piškoti so zelo enostavni za pripravo in ne vsebujejo jajc. So zelo mehki, a njihova skorjica je prijetno hrustljava. Okus čokolade in banan pa seveda odličen. Verjemite, ne boste ostali le pri enem piškotu ali dveh.



Pripomočki za pripravo čokoladno bananinih piškotov:

- večja plastična skleda
- vilica
- kozica
- cedilo
- nož in desko za rezanje
- kuhinjska tehtnica
- električni mešalnik z gnetilnimi metlicami
- valjar
- poljuben modelček za izrezovanje piškotov
- pekač (tisti, ki pride s pečico)
- papir za peko
- štedilnik
- električna pečica
-

Sestavine za čokoladno bananine piškote

Za okoli 30-40 piškotov

- 1 zrela banana
- 100 g masla
- 250 g moke
- 1/2 zavojevka pecilnega praška (lahko tudi soda bikarbona)
- 2 zvrhani jedilni žlici kakava
- 40 g nasekljane temne čokolade (lahko tudi čokoladne kapljice)
- 100 g mletega sladkorja
- 1 zavojček vaniljevega sladkorja
-

Po želji:

- sladkor v prahu za posip
-

Postopek priprave čokoladno bananinih piškotov

Maslo odmerimo in ga damo v kozico, jo pristavimo na štedilnik in počakamo, da se stopi. Banano olupimo in jo z vilicami pretlačimo. Čokolado drobno nasekljamo. Pečico vključimo in temperaturo nastavimo na 160 °C (ventilacijska pečica).



K pretlačeni banani dodamo moko, pecilni prašek in kakav, ki jih presejemo skozi gosto cedilo.



Sedaj dodamo še preostale sestavine: stopljeno maslo, nasekljano čokolado, sladkor v prahu in vaniljev sladkor.



Z električnim mešalnikom, na katerem imamo nastavek z gnetilnimi metlicami vse sestavine zmešamo tako, da se pokaže prva oblika testa.



Nato vsebino v posodi stresemo na pomokano površino in z rokami zgnetemo in oblikujemo testo v kepo. Nato testo zvaljamo na približno 4-6 milimetrov debelo.



Sedaj iz razvaljanega testa s poljubnim modelčkom izrežemo čokoladno bananine piškote.



Izrezane piškote polagamo na pekač, ki smo ga obložili s papirjem za peko. Piškote lahko polagamo enega poleg drugega, vmes ni potrebno puščati veliko prostora, saj se med peko ne bodo razlezli.

Ker nam pri izrezovanju testa ostane ostanek testa, le-tega ponovno oblikujemo v kepo, ga razvaljamo, izrežemo ... Postopek ponavljamo tako dolgo, dokler ne porabimo vsega testa za čokoladno bananine piškote.



Ko so vsi piškoti na pekaču, pekač potisnemo v pečico, ki se je medtem že ogrela na 160 °C (ventilacijska pečica) in piškote pečemo 12 minut. Pečene piškote skupaj s pekačem vzamemo iz pečice in jih pustimo, da se počasi ohladijo. Še malo mlačne piškote lahko po želji posujete s sladkorjem v prahu.



Uživajte v okusu in v krhki teksturi čokoladno bananinih piškotov.

Prijetno sladkanje vam želiva Stanka in Marinka