Pajki za noč čarovnic

(oz. cookies s čokolado)

Potrebujemo:

230 g masla (sobne temperature)
80 g rjavega sladkorja
80 g navadnega sladkorja
Vanilin ekstrakt
1 jajce+2 rumenjaka
300 g moke
½ pecilnega praška
100 g temnih čokoladnih kapljic

Pajki:

Čokoladni bonboni (Lind…)
Sladkorna očesca
Malo čokolade za »lepilo«

Priprava:

Pajki:

Za simpatične pajke najprej razpolovimo čokoladne bonbone. Nato s pomočjo raztopljene čokolade prilepimo nanje sladkorna očesca. Damo v hladilnik, da se čokolada strdi. Na pečene in ohlajene piškote, prav tako s čokolado, »prilepimo« bonbone (bodoče pajke). Nato s čokolado narišemo še nožice in počakamo, da se čokolada strdi.

Piškoti:

Za piškote uporabimo maslo sobne temperature (zmehčano, ne sme pa biti stopljeno). Dodamo mu oba sladkorja, vanilin ekstrakt in jajce+2 rumenjaka. Penasto umešamo z mešalnikom. Nato dodamo moko s pecilnim praškom in umesimo testo. Nazadnje dodamo še čokoladne kapljice in hitro umesimo. Oblikujemo piškote-da bodo vsi enake velikosti, si pomagamo z zajemalko za sladoled (dobimo polkroge, ki jih na pekaču rahlo sploščimo). Piškote polagamo na pekač, obložen s papirjem za peko. Pečemo pri 180 °C toliko časa, da piškot enakomerno porjavijo (cca 15 minut). Preden piškote okrasimo, jih dobro ohladimo. Pa dober tek☺