

RAZPOKANČKI

SESTAVINE

250 G KOKOSOVE MOKE
120 G ČOKOLADE V PRAHU
100 G ZMLETIH OREHOV
250 G SLADKORJA V PRAHU
3 JAJCA
SLADKOR V PRAHU ZA "POSIP"

POSTOPEK

- ✓ RUMENJAKE LOČIMO OD BELJAKOV.
- ✓ RUMENJAKE, KOKOSOVO MOKO, ČOKOLADO V PRAHU, OREHE TER SLADKOR ZMEŠAMO IN DODAMO SNEG IZ BELJAKOV.
- ✓ IZ MASE NAREDIMO KROGLICE, KI JIH POVALJAMO V SLADKORJU V PRAHU.
- ✓ PIŠKOTE ZLOŽIMO NA S PEKI PAPIRJEM OBLOŽEN PEKAČ IN JIH PEČEMO 5 - 8 MINUT NA 200 STOPINJAH, OZIROMA DOKLER PIŠKOTI NE RAZPOKAJO.
- ✓ OHLADIMO JIH NA PEKAČU.

DOBER TEK 😊

Vir: <https://www.kulinarika.net/recepti/5851/sladice/razpokani-piskoti/>