 **MOJI PRVI POŠKOTI**

***Sestavine:***

* **1 celo maslo**
* **1 skodelica rjavega sladkorja (lahko tudi belega)**
* **2 jajci**
* **1 skodelica moke**
* **2 skodelici ovsenih kosmičev**
* **2 skodelici kokosove moke**
* **1 skodelica nalomljene čokolade**
* **1 vanilin sladkor**
* **1 čajna žlička pecilnega praška**
* **Ščepec soli**

***Postopek izdelave:***

Maslo zmehčaj (nekaj ur pred peko ga pusti v kuhinji na pultu). Vanj z **ročnim mešalnikom** vmešaj sladkor in jajca. Zmes mešaj nekaj minut, da dobiš gladko maso.

Nato dodaš vse ostale sestavine, razen čokolade, in dobro premešaj z **žlico**. Nato vse sestavine pregneti še z roko (prej si roke dobro umij).

Na koncu vmešaj (ugneti) še na drobno nalomljeno čokolado.

Pekač obloži s peki papirjem. Nanj naloži piškote, ki jih oblikuješ v majhne kroglice. Kroglice polagaj močno narazen, ker se med peko piškoti močno razlezejo.

Pečico segrej na 180 °C in jih peči približno 18 min (odvisno od moči pečice).

Pa dober tek!

<https://siol.net/trendi/kulinarika/top-5-receptov-ki-jih-lahko-pripravijo-tudi-najmlajsi-521613>