Nutellini piškoti

Za 8 oseb

160g moke

250g Nutelle

1jajce

1. Pečico segrejemo na 160 °C, pekač za piškote obložimo s papirjem za peko.

2. Vse navedene sestavine dodamo v posodo in jih z lopatko malo premešamo. Z rokami potem gnetemo toliko časa, da dobimo testo, ki je podobno krhkemu testu (ni povsem gladko).

3. Vzamemo košček testa in ga z dlanmi oblikujemo v kroglico velikosti oreha. Kroglice polagamo na pekač, pomembno je, da so približno enako velike, med njimi pa pustimo nekaj centimetrov razmika, saj med peko malce narastejo.

4. Piškote pečemo v ogreti pečici 10 minut.

5. Pečene piškote vzamemo iz pečice in ohladimo. Ko jih postrežemo, jih po želji potrosimo s sladkorjem v prahu.

Nejc