

PIŠKOTI S ČOKOLADNIM ČIPSOM

ali DoubleTree by Hilton



Zgodba o piškotih

Hotel DoubleTree Hilton je v času koronavirusa prvič posredoval uradni recept za priljubljene in okusne piškote iz čokoladnega čipsa.



Slastni piškoti s toplim čokoladnim čipsom so sinonim za te hotele po vsem svetu; njihovi gostje se veselijo, da bodo ob prihodu v hotel prejeli enega, svežega iz pečice.



DoubleTree piškotki imajo veliko oboževalcev in že zelo dolgo zgodovino. Vsako leto jih pojemo več kot 30 milijonov. Ti slastni piškotki so postali celo prvo živilo, ki so ga spekli na mednarodni vesoljski postaji.

Recepte na spletu najdemo že leta, šele sedaj pa so v prestižni verigi hotelov izdali uradno različico za peko teh prestižnih slaščic doma.



"Vemo, da je to težaven čas za vse," je dejal Shawn McAteer, višji podpredsednik in svetovni vodja podjetja DoubleTree, Hilton. 'Topel piškotek iz čokoladnega čipsa ne more rešiti vsega, lahko pa prinese trenutek udobja in sreče v vaš dom.'

'Upamo, da bodo družine uživale v skupni peki v času karantene. Veselimo pa se, da bomo vse svoje goste pozdravili s toplim piškotom DoubleTree, ko bodo potovanja zopet dovoljena.'

Sestavine za 26 piškotov

226 g MASLA

150 g rjavega KRISTALNEGA SLADKORJA

100 g SLADKORJA V PRAHU

2 CELI JAJCI

6 ml VANILIJ ekstrata

1, 25 ml LIMONINEGA SOKA

280 g MOKE (tip 500)

45 g OVSENIH KOSMIČEV

6 g SODE BIKARBONE

4 g SOLI

CIMET

300 g ČOKOLADNIH KOŠČKOV

150 g OREHOV (narezanih na koščke in malo popraženih)

POSTOPEK PRIPRAVE



1. korak

Kremno maslo, sladkor in rjavi sladkor mešamo približno dve minuti z mešalnikom, na srednji hitrosti.



2. korak

Dodamo jajca, vanilj in limonin sok ter mešamo z mešalnikom na nizki hitrosti 30 sekund. Nato prestavimo na srednjo hitrost približno dve minuti, dokler ni testo rahlo in puhasto.



3. korak

Z mešalnikom na nizki hitrosti dodamo moko, ovsene kosmiče, sodo bikarbono, sol in cimet ter mešamo približno 45 sekund. Ne pretiravamo.



4. korak

Vmešamo čokoladne koščke in sekljane/prepražene orehe.



5. korak

Iz testa naredimo manjše kroglice, težke približno 15 g, razdelimo jih na pladenj, obložen s pergamentnim papirjem.



Kroglice damo za eno uro v hladilnik. **Priporočilo ni nujno!**



6. korak

Piškote preložimo na pekač, v razdalji dva cm. Damo jih v ogreto pečico 150 ° C. Pečemo 15 do 18 minut ali dokler robovi niso zlato rumeni in je sredina še vedno mehka.



7. korak

Piškote vzamemo iz pečice in jih približno eno uro hladimo kar na pekaču.

Piškoti so še posebej slastni, če jih jemo še mlačne.



VIDEO posnetki priprave piškotkov

https://www.youtube.com/watch?v=uJwekkbGPns&feature=emb_rel_end

Pripravila: Tanja Babnik