

Recept za cornflake cookies za IMI in Ronjo

Recept je prevod in priredba originalnega recepta ([link](#)) avtorice Christine Tosi iz Momofuku Milk bar - na netu je več blogov o tem receptu in izkušnjah z njim. Tukaj je slovenska verzija v naših merah in z nekaj namigi na podlagi mojih izkušenj.

Ta recept ni čisto enostaven in se je nekaterih stvari res nujno držati-govorim iz izkušenj!

NB: ja, res je toliko sladkorja not in ja, res je toliko soli not, zakaj pa mislite, da so tako dobri?

Cornflake Crunch

250 g cornflakes-ov

50 g mleka v prahu (dobiš v vsakem mercatorju)

40g belega sladkorja

1 žlička sladkorja

130g stopljenega masla

1. Segreješ pečico na 125 C. Pekač za piškote pokriješ s peki papirjem.
2. V veliko skledo daš cornflake. Umiješ si roke. S čistimi rokami zdrobiš cornflake kolikor gre-ne pretiravati.
3. Primešaš mleko v prahu, sladkor in sol.
4. Preliješ s stopljenim maslom in dobro premešaš.
5. Daš v pečico za 10 minut. Potem vzameš ven, premešaš in daš nazaj še za 10 minut. Ohladiš.

Cornflake cookies

225 g masla na sobni temperaturi

250 g belega sladkorja

130 g rjavega sladkorja (ne tistega z velikimi kristali)

1 veliko jajce

1/2 žličke vanilijeve arome (če nimaš, ni nujno)

210 g gladke moke

1/2 žličke sode bikarbone

1/2 žličke pecilnega praška

1 1/2 žličke soli (ja)

100-150 g chocolate chips oz. na male koščke narezane jedilne čokolade

1 x cornflake crunch

50 g mini marshmallows (dobijo se v Leclercu)

1. Mehko maslo in oba sladkorja miksaš 2 minuti. Res 2 minuti.
2. Dodaš jajce in vanilijo in mešaš 7 minut. Ja, celih 7 minut.
3. Dodaš Moko, sodo bikarbono, pecilni prašek in sol ter na hitro zmešaš, da je enakomerno.
4. Dodaš čokolado in cornflake crunch.
5. Lahko tudi dodaš marshmallowe, ampak jih raje dodaj med oblikovanjem piškotov.

6. Oblikuješ piškote: jaz uporabljam tisto za kepice sladoleda delat, okoli 80g za en piškot. Na sredino daš ene 4 mini marshmallowe: če so na robu, se bojo takoj stopili in zažgali, zato naj bojo na sredini ali na vrhu. Oblikuješ v obliko hokejskega pucka premera recimo 6 cm.
7. Oblikovane piškote zлагаš recimo na desko za rezanje in daš med njih plastično folijo. Ko so vsi oblikovani jih daš v hladilnik za *najmanj dve uri*. To je ključnega pomena, ne goljufati tukaj! Lahko jih daš v hladilnik tudi čez noč.
8. Pečeš na 190 C 9 minut na peki papirju. Ne jih pečt na silikonski podlagi, ne bo OK. Ko jih vzameš ven, bojo izgledali še precej surovi na sredini, na robovih pa že malo zapečeni. Tako je prav. Zato jih moraš tudi pustiti na pekaču da se na pol ohladijo, ker bojo razpadli, če jih prej probaš premakniti.
9. Potem jih nežno prestaviš na rešetko, da se ohladijo do konca.
10. Uživaš <3