

# LINŠKI PIŠKOTI ALI LINŠKA OČESA

## Sestavine:

- 300 g moka
- 200 g margarine ali masla
- 100 g sladkorja v prahu
- 1 jajce
- vanilijev sladkor
- limonina lupina

## Postopek:

Maščobo in sladkor zgnetemo, dodamo jajce, vanilijev sladkor in limonino lupino. Ko se sestavine med seboj povežejo, postopoma dodamo moko. Mešamo toliko časa, da dobimo homogeno testo. Testa za piškote ne gnetemo preveč. Testo oblikujemo v hlebec in ga pustimo počivati 30 minut v hladilniku. Testo enakomerno razvaljamo na debelino 3 mm. Izrezujemo piškote s poljubnimi modelčki. Najbolj znani so okrogli v obliki rože. Polovici piškotov na sredini z okroglim nastavkom za brizganje izrežemo luknjo. Polagamo jih na pekač v razmaku 3 cm in v obliki šahovnice. Pečemo jih v ventilacijski pečici na 180°C 12 – 14 min oziroma do zlato rjave barve. Ko so pečeni, jih popolnoma ohladimo in spodnje polovice piškota obrnemo navzdol, tako da imamo ravno površino na notranji strani. Polnimo jih z marelično marmelado. Zgornje polovice narahlo posujemo s sladkorjem v prahu in nato položimo na nabrizgano marmelado, da nam marmelada lepo pride do izraza na sredini piškota.

Po želji jih lahko tudi napolnimo s katerokoli marmelado ali čokoladnim nadevom. Lahko jih porišemo s čokolado ali pa celo namakamo v čokolado.

Piškote položimo v škatlo katero lahko zapremo, da se nam ne izsušijo. Rok uporabe je največ dva meseca.

*Nasvet:* Najbolje je, da jih postrežemo čez dva dni, da se marmelada vpije v piškotno testo in postanejo bolj sočni.