



Keksi od vanilije posuti pistacijama za serviranje na šalici

⌚ 50—70 Min 

Priprema

Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Za tijesto

300 g	Brašna
200 g	Maslaca, omekšanog
100 g	Šećera u prahu
1	Jaje
2 jušne žlice	♦ Korica limuna
1 vrećica	♦ Bourbon Vanilin Šećer

Za glazuru i posipanje

250 g	Šećera u prahu
4 jušne žlice	Limunova soka
1 vrećica	Pisatzia, nasjeckana

- 1 Zagrijte pećnicu na 180 °C (356 °F).
- 2 U blenderu dobro izmiješajte brašno, 100 g šećera u prahu, jaje, omekšani maslac, Bourbon vanilin šećer i nasjeckanu limunovu koru.
- 3 Zatim rukom izradite tijesto i oblikujte ga u kuglu. Omotajte plastičnu foliju oko tijesta i stavite da se hladi 30 minuta.
- 4 Nakon 30 minuta tijesto tanko razvaljajte i izrežite kekse. Nožem zarezite svaki keks kako biste ga postavili na rub šalice.
- 5 Kekse stavite na lim za pečenje obložen papirom za pečenje i pecite 12 – 15 minuta u pećnici prethodno zagrijanoj na 180 °C (356 °F) uz uključen ventilator.
- 6 U međuvremenu pomiješajte šećer u prahu s limunovim sokom u glatku smjesu koja će poslužiti kao glazura. Kada se ohlade, kekse premažite glazurom.
- 7 Potom ukasite sjeckanim pistacijama.

