Keksi od vanilije posuti pistacijama za serviranje na šalici

50—70 Min

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 sjeckana
1 vrećica	Bourbon Vanilin Šećer

Za glazuru i posipanje

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

Priprema

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 zarežite 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 ukrasite sjeckanim pistacijama.