

Vanilkové hrnčekové sušienky s pistáciami, nové

50—70 Min

Príprava

1. Predhrejte rúru na 180 °C (356 °F).
2. Dobre zmiešajte múku, 100 g práškového cukru, vajce, zmäknuté maslo, vanilkový cukor Bourbon a nakrájanú citrónovú kôru v mixéri.
3. Potom cesto ručne vymieste a vytvarujte z neho guľu. Cesto zabaľte do plastovej fólie a nechajte 30 minút chladiť.
4. Po 30 minútach cesto rozvaľkajte natenko a vykrajujte sušienky. Pomocou noža vyrežte do každej sušienky malý zárez, aby sa dal umiestniť na okraj hrnčeka.
5. Sušienky položte na plech vystlaný papierom na pečenie a pečte pri nastavení teplovzdušnej rúry 12 – 15 minút v rúre predhriatej na 180 °C (356 °F).
6. Medzitým vymiešajte práškový cukor s citrónovou šťavou na hladkú polevu na poliatie. Po vychladnutí potrite sušienky polevou.
7. Potom ozdobte nasekanými pistáciami.

Ingrediencie 4 Porcie

= Kotányi Produkte

Na cesto

300 g	Múka
200 g	Maslo, zmäknuté
100 g	Práškový cukor
1	Vajcia
2 PL	Citrónová kôra krájaná
1 balík	Vanilkový cukor Bourbon