



Vanilkové hrnčekové sušienky s pistáciami, nové

⌚ 50—70 Min ♡ ♡ ♡

Príprava

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 sušená
1 balík	♦ Vanilkový cukor Bourbon

- 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 vymiešate a vytvarujete z neho guľu. Cesto zabaľte do plastovej fólie a nechajte 30 minút chladiť.
- 4 Po 30 minútach cesto rozval'kajte 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.

