



Pistáciové cookies (10 ks)

- 60 g másla
- 60 g pistáciové 100% pasty
- 90 g třtinového cukru s melasou
- 60 g cukru krupice
- 1 vejce M
- 170 g hladké mouky
- 2 g jedlé sody
- 3 g soli
- 1 lžička kukuřičného škrobu
- 50 g sekaných pistácií
- 50 g čokoládových peciček/sekané čokolády

Lehce změkklé máslo, pistáciovou pastu a oba cukry společně utřete, přidejte vejce, dobře zapracujte. Vmíchejte mouku smíchanou s jedlou sodou, solí a škrobem. Nakonec přidejte pistácie, klidně i slané, a čokoládu. Těsto dejte krátce zchladit, aby se dalo tvarovat.

Z vychlazeného těsta odvažujte kousky o hmotnosti zhruba 60 g, vytvarujte do kuličky a rozložte v rozestupech na plech vyložený pečicím papírem. Pečte v troubě vyhřáté na 170 stupňů (horkovzduch) asi 12 minut, na horkém plechu nechte zcela vychladnout. Ihned po upečení jsou cookies měkké a při manipulaci by se mohly poškodit. Skladujte v uzavřené dóze.