

Keksi od pistacija

 NAČIN PRIPREME
Jednostvna priprema

 VRIJEME PRIPREME
< 60 min

Sastojci

150 g K Plus maslaca
80 g šećera
1 K Plus jaje
1 žličica ekstrakta vanilije
200 g glatkog brašna
50 g očišćenih Garden Good pistacija
(mljevenih)
sol
100 g Special Moments džema od
smokve i maline
50 g očišćenih Garden Good pistacija
(grubo nasjeckanih)

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Zagrijte pećnicu na 180 °C. Miksajte omekšali maslac i šećer dok smjesa ne postane svijetla i pjenasta, 2-3 minute. Dodajte žumanjak, ekstrakt vanilije i sve dobro sjedinite. Dodajte brašno, mljevene pistacije i sol i miksajte dok se tijesto ne sjedini.

Oblikujte tijesto u kuglice veličine otprilike 15 g. Po želji umočite polovicu kuglica tijesta u sačuvani bjelanjak, a zatim ih uvaljajte u nasjeckane pistacije. Stavite ih na pleh i lagano pritisnite kuglice prstom ili krajem kuhače ako biste napravili udubljenje u sredini. Prije toga umočite kuhaču u brašno da se ne lijepi. Pecite kekse 10-12 minuta.

Izvadite pleh iz pećnice i dok su keksi još topli, ponovno oblikujte udubljenja, tako ćete stvoriti dovoljno prostora za džem. Za nadjev stavite ½ žličice džema u svako udubljenje