

# 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

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 tjesteta 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 brašnu da se ne lijepi. Pecite kekse 10-12 minuta.

Izvadite pleh iz pećnice i dok su keksi još topli, ponovno oblikujte udubljenja, tako će stvoriti dovoljno prostora za džem. Za nadjev stavite  $\frac{1}{2}$  žličice džema u svako udubljenje

## Skeniraj za prikaz na web stranici

