



Pistáciová kolečka

asi 30 kusů



snadná příprava

do 20 minut



Přísady::

Na těsto:

200 g hladká mouka
3 balíčky Premium Puding Jemná
Pistácie Dr. Oetker
120 g moučkový cukr
125 g máslo změkklé
1 ks vejce

Na slepení a ozdobení:

100 g džem meruňkový
1 balíček Poleva tmavá Dr. Oetker

Ještě potřebujeme:

formička kolečka (Ø 5 cm)
2 ks plech na pečení

- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku s pudingovým práškem a cukrem. Přidáme máslo a vejce a ručně vypracujeme na hladké těsto. Těsto zabalíme do mikroténového sáčku a uložíme asi na 30 minut do chladničky. Na pomoučené pracovní ploše těsto pomocí válečku vyválíme na plát o tloušťce asi 5 mm a pomocí vykrajovátko vykrajíme kolečka. Naneseme je na plechy vyložené papírem na pečení. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C
Horkovzdušná trouba: 160 °C
Doba pečení: asi 10 minut

- 2 Kolečka necháme vychladnout.
- 3 Kolečka vždy dvě slepíme džemem k sobě. Povrch dozdobíme polevou rozpuštěnou podle návodu na obale.

