



Pistáciové rohlíčky

50 - 60 kusů



snadná příprava

do 25 minut



Přísady:

Na těsto:

250 g hladká mouka
0,5 balíčky Premium Puding
Jemná Pistácie Dr. Oetker
Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker
100 g moučkový cukr
0,5 KL Holandské kakao Dr. Oetker prosáté
2 zarovnaná KL skořice mletá
100 g pistácie mleté pražené
1 KL Vanilková pasta Dr. Oetker
170 g máslo změkklé
1 ks vejce

Na ozdobení:

30 g pistácie nasekané

Ještě potřebujeme:

2 ks plech na pečení (30 x 40 cm)

- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku s pudingem, kypřícím práškem, cukrem, kakaem, skořicí a ořechy. Přidáme pastu, máslo a vejce a ručně vypracujeme dohladka. Zabalíme do potravinářské fólie a uložíme asi na 40 minut do chladničky.
- 2 Na pracovní ploše vyválíme z těsta váleček, který nožem nakrájíme na asi 50 až 60 stejných kousků. Jednotlivé kousky vyválíme do tvaru rohlíčku v nasekaných pistáciích a položíme na pečící papír. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C

Horkovzdušná trouba: 160 °C

Doba pečení: 10 minut

- 3 Upečené rohlíčky necháme vychladnout.

Tip:

- Ještě teplé můžeme také obalit v moučkovém cukru. V dobře uzavíratelné nádobě rohlíčky vydrží přibližně asi dva týdny.

