

Turski keks sa pistacima



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **75 g** putera
- **100 g** brašna
- **2** jajeta
- **4 kašike** šećera
- **75 g** mlevenih pistaca
- **50 g** čokolade

Priprema

U sud za mucenje stavite brašno i šećer. Dodajte jedno jaje i jedno žumance a belanca ostavite sa strane. Zatim dodajte 50 gr putera i 50 gr mlevenih pistaca.

Sastojke mesite rukama dok se ne sjedine u testo.

Na pobrašnjennoj radnoj površini od testa oklagijom razvucite koru i isecite je na 16 trouglastih parcadi.

Od trouglova oblikujte kiflice i re?ajte u pleh obložen papirom za pecenje.

Pecite 20 minuta na 180 stepeni.

U šerpi na šporetu rastopite preostali puter i cokoladu izlomljenu na parcad. Jedan kraj kiflica potopite u cokoladni preliv.

Pore?ajte na tacnu za serviranje a zatim pospite preostalim mlevenim pistacima.

Savet