



Pistagekakor

Kock: **Helena Ekman** Tid: **15 min** Portioner: **Ca 20 st**



Pistagekakor på 15 minuter ? enkelt & lyxigt! Frasig smuldeg, krämig pistagefyllning och en hint av vanilj gör dessa till en riktig favorit.



INGREDIENSER

Smuldeg

- 1 ägg
- 1 dl strösocker
- 1,5 dl vetemjöl
- 1 tsk bakpulver
- 1 tsk vaniljsocker
- 1 dl finhackade pistagenötter (rostade)

Fyllning

- färdig pistagekräm (ca 0,5 dl)

Garnering

- florsocker

GÖR SÅ HÄR

1

Gör smuldegen: Sätt ugnen på 200°C. Vispa ägg och socker pösigt i en bunke. Tillsätt hackade pistagenötter. Blanda vetemjöl, bakpulver, vanilj i en skål. Sikta ner mjölblandningen i äggblandningen och arbeta ihop till en smidig deg.

2

Montering & bakning: Dela degen i två lika stora delar och rulla/klicka ut till längder. Platta ev längderna något och gör en lätt fördjupning i mitten. Värm pistagekrämen lätt & bred pistagekräm i skårorna. Grädda i mitten av ugnen i ca 8 minuter, tills de är lätt gyllene.

3

Sista touchen: Låt svalna och skär i snittar medan de fortfarande är varma. Pudra med florsocker.