BAKA

Pistagekakor

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

15

Plistagekakor 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.