

### Ingrediencie

cesto: 200 g hladkej múky, 120 g pistáciového pudingového prášku (3 sáčky), 125 g práškového cukru, 1 vajce, 125 g masla

d'alej: marhuľová marmeláda, čokoládová poleva

### Postup

Na dosku preosejeme múku s pudingom a cukor. Vyhĺbime jamku a do nej rozklepneme vajíčko. Pridáme na kúsky nakrájané maslo a spracujeme hladké cesto. Zabalíme ho a necháme do druhého dňa v chlade odpočinúť.

Cesto rozvaľkáme na tenko, vykrajujeme kolieska a pečieme pri teplote 180 stupňov cca 10 minút.

Po vychladnutí kolieska po dvoch lepíme a namáčame v rozpustenej čokoládovej poleve.

zdroj: [www.nejrecept.cz](http://www.nejrecept.cz)

# Pistáciové kolieska

Sobota, 15 December 2018 14:00

---

