



## KRUCHE CIASTECZKA CYTRYNOWO-PISTACJOWE (THERMOMIX® TM6, TM5, TM31)

🕒 20 min. ⌚ 1 godz. 55 min. 🍴 Średni 🍴 16 kawałków 📏 na 1 kawałek: Wartość kaloryczna 1020.4 kJ, Wartość kaloryczna 243.8 kcal, Białko 2.3 g, Węglowodany 30.3 g, Tłuszcz 12.8 g, Tłuszcze nasycone 7.9 g, Błonnik 0.5 g, Sód 74.6 mg

### SKŁADNIKI

30 g orzechów pistacjowych, niesolonych  
225 g masła, miękkiego, pokrojonego na kawałki  
270 g cukru pudru  
¼ łyżeczki soli  
½ łyżeczki skórki otartej z cytryny, ekologicznej, bez białych błonek  
1 łyżeczka ekstraktu z wanilii, naturalnego  
260-280 g mąki pszennej  
¼ łyżeczki proszku do pieczenia  
40 g soku z cytryny, świeżo wyciśniętego

### PRZYDATNE PRZYBORY KUCHENNE

kwadratowa forma do pieczenia (25 x 25 cm), papier do pieczenia, ostry nóż

### Przygotowanie

1. Do czystego i suchego naczynia miksującego włożyć pistacje, rozdrobnić **4-5 s/obr. 6**. Przełożyć do innego naczynia, odstawić.
2. Do naczynia miksującego włożyć masło, dodać 90 g cukru pudru, sól, skórkę z cytryny i ekstrakt waniliowy, wymieszać **3 min/obr. 3**. W tym czasie kwadratową formę (25 x 25 cm) wyłożyć papierem do pieczenia, odstawić.
3. Do naczynia miksującego dodać mąkę i proszek do pieczenia, wymieszać **30 s/obr. 4**. Ciasto przełożyć do przygotowanej formy, delikatnie docisnąć dłońmi tak, aby wyrównać powierzchnię. Za pomocą ostrego noża zrobić nacięcia, tak aby utworzyć 16 kawałków. Każdy z kawałków nakłuć widelcem. Odstawić do lodówki na 30 min. W tym czasie rozgrzać piekarnik do temp. 150°C.
4. Piec 45-55 min (150°C). Odstawić na 3-5 min do przestudzenia, następnie wyjąć z formy i przy pomocy ostrego noża pokroić ciasto na kawałki wzdłuż przygotowanych wcześniej nacięć. Odstawić do ostudzenia na min. 30 min. W tym czasie przygotować lukier (patrz wskazówka). Umyć naczynie miksujące.
5. Do naczynia miksującego wsypać pozostałe 180 g cukru pudru, dodać sok z cytryny, wymieszać **10 s/obr. 5**. Upieczone ciastka odstawić do ostudzenia, następnie połączyć lukrem. Podawać posypane rozdrobnionymi pistacjami.

### WSKAZÓWKA

- Lukier należy przygotować pod koniec czasu studzenia ciasta. Przygotowany wcześniej może zastygnąć w naczyniu miksującym.
- Przepis "Cukier puder" znajduje się na platformie Cookidoo®.

### WARIANT

- Ciasteczka można przygotować również w okrągłej formie (Ø 22-24 cm).

**MEDIA**

