

## Krajanka z orzeszkami pistacjowymi



**ILONA ALBERTOS**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                                   |            |
|-----------------------------------|------------|
| <b>masło</b>                      | 12,5 dag   |
| <b>cukier</b>                     | 12 dag     |
| <b>mąka</b>                       | 12 dag     |
| <b>cynamon</b>                    | 1 łyżeczka |
| <b>sól</b>                        | 1 szczypta |
| <b>skórka z pomarańczy otarta</b> | 2 łyżeczki |
| <b>jajko</b>                      | 2 sztuki   |
| <b>proszek do pieczenia</b>       | 2 łyżeczki |
| <b>zmielone migdały</b>           | 7 dag      |
| <b>orzechy pistacjowe</b>         | 5-7 dag    |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masło należy utrzeć z dodatkiem cukru, soli, skórki z pomarańcza i cynamonu na gładką masę. Ciągłe ucierając należy dodawać jajka, po jednym. Mąkę pszenną należy wymieszać z proszkiem do pieczenia oraz migdałami i powoli dodawać do masy. Ciasto po przygotowaniu należy rozsmarować na blasze. Ciasto należy piec 20 minut w temperaturze 180 stopni. Gorące należy przekroić nożem na kwadraty. Polewę czekoladową należy rozpuścić i smarować nią ciastka. Na wierzchu układać połówki pistacji.

Jeśli nie chcemy korzystać z gotowej polewy czekoladowej możemy śmiało zrobić taką w domu z masła, cukru i kakao.