



## Figovo-pistáciové sušienky

Na prípravu figovo-pistáciových sušienok budete potrebovať (cca 36 ks):

150 g masla izbovej teploty

260 g sušených fig

80 g hnedého nerafinovaného cukru

80 g špaldovej múky

¼ lyžičky sódy

50 g olúpaných nesolených pistácií

### A TAKTO NA TO:

Maslo s cukrom rozmixujte. Figy nakrájajte na menšie časti a spolu s maslom ich vložte do kuchynského robota s nástavcom nožov. Mixovaním vznikne hnedá pena, figy by mali byť úplne na drobno nasekané. Zmes preložte späť do misky, pridajte múku a sódu a vareškou premiešajte. Zmes dajte na 10 – 15 minút zachladiť, potom ju zabaľte do potravinovej fólie a vytvorte valec. Nechajte v chladničke asi hodinu. Krájajte cca 0,6 mm plátky a ukladajte ich na dva plechy vystlané papierom na pečenie. Posypte nasekanými pistáciami a pečte pri 160 stupňoch v teplovzdušnej rúre asi 9 – 10 minút. Po vytiahnutí z rúry ich nechajte 5 minút na plechu, potom preložte na mriežku aby vychladli. V uzavretej nádobe na chladnejšom mieste vydržia 1 - 2 týždne.