# Pistáciové sušenky s bílou čokoládou

Časová náročnost: minut

## Seznam přísad

| | |
|---|---|
| 220 g | hladká mouka |
| 130 g | máslo |
| 100 g | třtinový cukr |
| 50 g | krupicový cukr |
| 1 ks | vejce |
| 130 g | bílá čokoláda |
| 100 g | vyloupané nesolené pistácie |
| 1/2 lžičky | kypřicí prášek do pečiva |
| 1/4 lžičky | jedlá soda |
| 1 lžička | vanilkový extrakt |
| špetka | sůl |



## Postup přípravy

Změklé máslo vyšleháme s třtinovým a krupicovým cukrem do světlé krémové směsi. Přidáme vejce a vanilkový extrakt a znovu krátce prošleháme. V jiné míse smícháme hladkou mouku, kypřicí prášek, jedlou sodu a špetku soli. Suchou směs postupně zapracujeme do máslového základu. Nakonec vmícháme nahrubo nasekanou bílou čokoládu a pistácie, přičemž malé množství obojího si ponecháme na ozdobení. Těsto uložíme alespoň na 30 minut do lednice, aby zpevnilo. Troubu předehřejeme na 180 °C a plech vyložíme pečicím papírem. Z vychlazeného těsta tvoříme přibližně stejně velké kuličky, které pokládáme na plech s dostatečnými rozestupy. Lehce je zploštíme a na povrch přidáme odložené kousky čokolády a pistácií. Pečeme přibližně 10 až 13 minut, dokud okraje nezezlátnou, ale středy zůstanou měkké. Sušenky necháme několik minut odpočívat na plechu a poté je přeneseme na mřížku, kde vychladnou.