






Ingrediente

Drojdie - 1 plic
Fistic - 5 linguri
Oua - 1 buc
Smantana - 55 de grame
Ulei de floarea soarelui - 1 lingura
Zahar - 80 de grame
Colorant verde pudra - 1 varf
Pasta de fistic - 1 lingura
Pudra de migdale - 45 de grame

 30 de minute  10 portii  Mediu

Mod de preparare

1. Preincalziti cuptorul la 180 de grade C.
2. Intr-un bol, bateti spuma albusul de ou si zaharul, apoi adaugati smantana. Se adauga faina sub forma de ploaie, praful de copt si uleiul, pudra de migdale, pasta de fistic si putin colorant. Se amesteca bine.
3. Se toarna amestecul in forme de briose si se presara pe deasupra fisticul zdrobit.
4. Coaceti timp de 8 pana la 15 minute, in functie de marimea formelor. Se scot din forma si se lasa sa se raceasca. Se presara cu zahar pudra.

Pofta buna!

Aceasta reteta provine de pe site-ul culinar Retetaperfecta.ro Gaseste-ne pe Facebook, la adresa: <https://www.facebook.com/retetaperfecta.ro>