

Pistáciové koule

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Marcipán 250 g
- Růžová voda 5 kapka
- Cukr moučka na poprášení 3 lžíce
- Nesolená jádra pistácií 150 g

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Postup:

1. Marcipán prohněteme s růžovou vodou a na vále poprášeném cukrem zpracujeme opět na hladkou hmotu. Oříšky nasekáme nadrobno. Z marcipánu tvarujeme malé kuličky a obalíme je v oříškové drti. Necháme zaschnout a vložíme je do papírových košíčků.