

# Pistaasipiparit

Kokeile perinteisen piparkakku+sinihomejuusto yhdistelmän tilalle ruokatoimittaja Mari Moilasan vinkkiä. Pistaasipiparin sopivat erityisesti punaviinipohjaisen Blossa-glögin kanssa.



MAKEA JÄLKIRUOKA



0-15 MIN

## VALMISTUSOHJEET:

- 1 Sekoita kulhossa tuorejuustoa ja mustaherukkahilloa suhteessa 2 / 1 tai makusi mukaan.
- 2 Sipaise piparkakun päälle mustaherukkatuorejuustoa.
- 3 Peitä pinta pistaasipähkinärouheella.
- 4 Tarjoile Blossa-glögin kera.

Lue myös vastaukset viiteen yleisimpään glögikysymykseen!



Blossa Ekologisk Vinglög

## AINEKSET:

Omatekoisia tai valmiita piparkakkuja  
Maustamatonta tuorejuustoa  
Mustaherukkahilloa  
Pistaasipähkinöitä