

Cookie a pistacchio

Ingredienti

Per 1 targa di biscotti impegnati:

50 g di farina (è possibile sostituire tutto o parte con l'amido di mais)

130 g di polvere di mandorle

150 g di zucchero bianco

3 albumi (solo 2 se non hai una borsa da pasticceria e vuoi un impasto leggermente più solido)

1 grande cucchiaino di pasta di pistacchio

Pistacchio

2 cucchiaini di zucchero a velo da cospargere (opzionale)

3-4 gocce di colore verde (opzionale)

Preparazione

- 1) Preriscalda il forno a 150 ° C
- 2) Sbattere gli albumi fino a quando non sono rigidi. Aggiungi la tintura alla fine.
- 3) Mescolare gli ingredienti secchi: farina, polvere di mandorle e zucchero.
- 4) Mescolare delicatamente gli ingredienti secchi con gli albumi e aggiungere la pasta di pistacchio.
- 5) Metti piccole palline di pasta su una teglia. Puoi usare una borsa da pasticceria. Altrimenti, con un cucchiaino, devi avere un buon cucchiaino di pasta per ogni biscotto. Cospargere con zucchero a velo (usando uno scolapasta) e cospargere di pistacchio.
- 6) Cuocere da 20 a 25 minuti.