

Galletas de pistacho

Ingredientes

Para 1 placa de galletas ocupadas:

50 g de harina (puede reemplazar todo o separarse con maicena)

130 g de polvo de almendras

150 g de azúcar blanca

3 claras de huevo (solo 2 si no tienes una bolsa de masa y quieres una masa un poco más sólida)

1 cucharada grande de pasta de pistacho

Pistacho

2 cucharas de azúcar de glaseado para espolvorear (opcional)

3-4 gotas de color verde (opcional)

Preparación

- 1) Precaliente el horno a 150 ° C
- 2) Batir las claras de huevo hasta que estén rígidas. Agregue el tinte al final.
- 3) Mezcle los ingredientes secos: harina, almendra en polvo y azúcar.
- 4) Mezcle suavemente los ingredientes secos con claras de huevo y agregue la pasta de pistacho.
- 5) Coloque pequeñas bolas de masa en una bandeja para hornear. Puedes usar una bolsa de pastelería. De lo contrario, con una cuchara, debes tener una buena cucharada de masa para cada galleta.
Espolvorea con azúcar de glaseado (usando un colador) y espolvorea con pistacho.
- 6) Cocine de 20 a 25 minutos.