

Biscotti al pistacchio

Ingredienti

Per 1 sfoglia abbondante di biscotti:

50 g di farina (potete sostituire tutta o parte con amido di mais)

130 g di polvere di mandorle

150 g di zucchero bianco

3 albumi (solo 2 se non avete la sac à poche e volete un impasto leggermente più solido)

1 cucchiaio abbondante di pasta di pistacchio

Pezzi di pistacchio

2 cucchiaini di zucchero a velo per spolverizzare (facoltativo)

3-4 gocce di colorante alimentare verde (facoltativo)

Preparazione

- 1) Preriscaldare il forno a 150°C
- 2) Sbattere gli albumi a neve ferma. Aggiungere il colorante 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) Disporre delle piccole palline di impasto su una teglia. Puoi usare una sac à poche. Altrimenti, utilizzando un cucchiaio, vi servirà un bel cucchiaio di impasto per ogni biscotto.
Spolverizzate con lo zucchero a velo (usando un colino) e spolverizzate con le scaglie di pistacchio.
- 6) Cuocere per 20-25 minuti.