

Galletas De Pistacho

Ingredientes

Para 1 hoja colmada de galletas:

50 g de harina (puedes sustituir toda o parte por maicena)
130 g de almendra en polvo
150 g de azúcar blanca
3 claras de huevo (solo 2 si no tienes manga pastelera y quieres una masa un poco más sólida)
1 cucharada grande de pasta de pistacho
Trozos de pistacho
2 cucharadas de azúcar glas para espolvorear (opcional)
3-4 gotas de colorante verde (opcional)

Preparación

- 1) Precalentar el horno a 150°C
- 2) Batir las claras a punto de nieve. Agrega el colorante al final.
- 3) Mezclar los ingredientes secos: harina, almendra en polvo y azúcar.
- 4) Mezclar suavemente los ingredientes secos con las claras y agregar la pasta de pistacho.
- 5) Coloque pequeñas bolitas de masa en una bandeja para hornear. Puedes utilizar una manga pastelera. En caso contrario, ayudándote de una cuchara, necesitarás una buena cucharada de masa por cada galleta.
Espolvorea con azúcar glas (usando un colador) y espolvorea con chips de pistacho.
- 6) Cocine de 20 a 25 minutos.