

Biscotti al pistacchio



Esecuzione: Media

Preparazione: 30

Cottura: 0

Dosi per 8 persone

Metti nel mixer le mandorle e 50 g di pistacchi, frulla aggiungendo 1 bicchierino di acqua fredda, unisci lo zucchero semolato, il limoncello e la vanillina; riduci tutto in poltiglia.

Incorpora gli albumi e lavora l'impasto sulla spianatoia spolverizzata con lo zucchero a velo. Stendi ora l'impasto spesso 1 cm e ritaglia dei biscotti con le formine a scelta. Prepara la glassa mettendo in una ciotola 4 cucchiaini di zucchero a velo, unisci il succo di limone e mescola bene. Passa quindi un leggero velo di glassa sui biscotti e cospargili con i restanti pistacchi tritati e un po' di zucchero di canna. Lasciali asciugare per 1 h e servili.

Ingredienti per 8 persone

- 180 g di mandorle spellate
- 100 g di pistacchi sgusciati
- 230 g di zucchero semolato

- 2 albumi
- 1 bustina di vanillina
- 5 ml di limoncello
- 80 g di zucchero a velo
- succo di 1 limone e 1/2