

Morbidosi al Pistacchio con Ripieno

Altra strepitosa ricetta per dei biscotti davvero golosi e che racchiudono un ripieno cremoso. Come preparazione sono simili ai "Morbidosi al Limone", ma sostituendo il limone con la farina di pistacchi. Inoltre sono farciti con una squisita crema di pistacchio. Da provare! ☐

Ingredienti per 14-15 biscotti:

- 110 gr di zucchero a velo vanigliato
- 130 gr di farina 00
- 100 gr di farina di pistacchi
- 50 gr di fecola di patate
- 100 gr di burro ammorbidito di buona qualità
- 1 uovo
- 8 gr di lievito per dolci
- 1 gr di sale fino
- crema di pistacchio (con min. 50% di pistacchi) q.b. per farcire

Preparazione:

Per prima cosa consiglio di preparare quello che sarà il ripieno. Per questo ho utilizzato un semplice stampo in silicone per cioccolatini. Ho riscaldato leggermente la crema di pistacchio e poi l'ho distribuita all'interno degli stampini. In alcuni ho messo la Nutella (sorry hihihi :-P). Poi ho messo lo stampo nel freezer per farli indurire.



Preparazione dei biscotti: in una ciotola capiente versate la farina 00, lo zucchero a velo, la fecola, il sale ed il lievito setacciato e mescolate.



Ora aggiungeteci la farina di pistacchi e mescolate.



Ora aggiungete l'uovo sbattuto leggermente ed il burro ammorbidito ed iniziate ad impastare. La pasta vi risulterà molto morbida ma ciò è voluto.



Avvolgetela nella pellicola trasparente e mettetela in frigorifero a riposare per circa 1 ora.

Trascorsa l'ora ritirate la pasta dal frigorifero e prendetene un pezzettino, schiacciatelo leggermente ed inseriteci al centro una porzione di crema al pistacchio ancora congelata.



Richiudete poi con dell'altra pasta facendo attenzione a chiudere bene lungo i lati ed arrotolandolo coi palmi delle mani.

Adagiate il biscotto così ottenuto su una teglia rivestita da carta forno. Distribuite tutti i biscotti **ben distanziati** fra loro perchè in cottura tenderanno ad allargarsi.



Cuoceteli in forno statico e preriscaldato a 180° C per non più di 15 minuti. Sfornateli e lasciateli raffreddare prima di servirli.



Questi biscotti sono di una bontà incredibile, credetemi, e per chi ama il pistacchio ne impazzirà.

Alla prossima.

Ciaoooo