

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti al pistacchio e cioccolato

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Biscotti al pistacchio e cioccolato, solo il titolo fa venire l'acquolina in bocca! Pistacchio e cioccolato costituiscono un abbinamento perfetto, perché non riproporlo anche in un biscotto?

INGREDIENTI

BACCA DI VANIGLIA 1
FARINA 00 120 gr
POLVERE DI PISTACCHIO 60 gr
ZUCCHERO 50 gr
LIEVITO VANIGLIATO 5 gr
BURRO 100 gr
SALE presa - 1
GOCCE DI CIOCCOLATO

PREPARAZIONE

1 Ricavate i semini della bacca di vaniglia.



2 Mescolateli alla farina.



3 Mescolate il resto degli ingredienti, fino ad ottenere un impasto omogeneo e appiccicoso.



- 4 Aiutandovi con 2 cucchiari inumiditi fate 11 mucchietti e cospargeteli di gocce di cioccolato. Date una forma circolare e più schiacciata lavorando con le dita inumidite.



5 Infornate a 180°C per circa 15 minuti. Se preferite un risultato più croccante, abbassate la temperatura a 160°C e senza ventilazione cuocete altri 10 minuti.