

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Biscotti siciliani al pistacchio

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [30 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



### INGREDIENTI

POLVERE DI PISTACCHI 250 gr

ALBUMI 2

FARINA 00 1 cucchiaio da tavola

ZUCCHERO 3 cucchiaini da tavola

MIELE 1 1/2 cucchiaini -

Biscotti siciliani al pistacchio, una sorta di brutti ma buoni e quanto buoni!!!Provate a rifarli seguendo le indicazioni che ci da il nostro cookino Flick e vedrete che sarà facilissimo.

### PREPARAZIONE

**1** Sbattere a mano gli albumi con lo zucchero.



**2** Aggiungere la farina 00 e un po' della farina di pistacchi.



**3** Infine aggiungere il resto della farina di pistacchi ed il miele a filo. Lavorare l'impasto fino a farlo amalgamare.



4 Formare dei mucchietti di impasto su un foglio di carta forno in una teglia.



5 Far cuocere in forno per 30 minuti a 140°C.

