

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta al pistacchio

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    COSTO: [medio](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)

---



## INGREDIENTI

200 g di farina  
200 g di zucchero  
100 g di burro  
200 g di pistacchi  
4 uova  
1 bustina di lievito.

## PREPARAZIONE

**1** Lavorare lo zucchero con le uova, poi aggiungere 150 g circa di pistacchi sbriciolati.



**2** Quindi aggiungere il burro sciolto, la farina e la bustina di lievito. Versare il composto in una tortiera imburrata.

Mettere in forno a 180 - 200 ° per 40 minuti.





3 Usare gli altri 50 g di pistacchi per guarnire la torta.

