

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Tuiles al pistacchio

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 10 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

ZUCCHERO 130 gr

ALBUME grandi - 3

PISTACCHI tritati finemente - 65 gr

BURRO fuso e fatto raffreddare - 55 gr

FARINA 00 15 gr

SALE 1 pizzico

PREPARAZIONE

1 Scaldate il forno a 180°C.

Sbattete, senza montare, lo zucchero, gli albumi ed il sale in una ciotola fino a quando lo zucchero risulti ben sciolto.



2 Incorporate il burro, quindi la farina.



3 Aggiungete, infine, i pistacchi tritati finemente.



4 Foderate con carta forno una teglia e preparate un cucchiaio di legno su di un piatto pulito.

Sollevate leggermente il cucchiaio di legno mettendo sotto alle sue due estremità dei cucchiai che lo rialzino dal piano d'appoggio.

Distribuite dei cucchiaini di impasto nella teglia distanziandoli di circa 5 cm l'uno dall'altro.

Usando una spatola, appiattite i mucchietti in dischi di circa 4 cm di diametro.



5 Infornate fino a che diventino leggermente colorati (circa 8-10 minuti).



6 Sfornate e fate raffreddare per 30 secondi senza toglierli dalla carta forno.

Lavorando velocemente prendete un biscotto per volta usando una spatola e metteteli sul manico del cucchiaio di legno così che si possano piegare.



7 Se diventano troppo duri, rimetteteli in forno fino a che si ammorbidiscano quel tanto che serve per riuscire a piegarli.

Lasciate freddare le tuiles sul manico del cucchiaio di legno per 20-30 secondi.

Schiacciate, infine, le due estremità una contro l'altra per chiudere la cialda.