DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti al pistacchio e cioccolato bianco

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 12 min COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Quando la voglia di dolce chiama ma il tempo scarseggia, la soluzione migliore è affidarsi a preparazioni casalinghe veloci. Quante volte si cerca un dolcetto sfizioso senza voler passare ore ai fornelli o sporcare troppi utensili? La ricetta dei **biscotti al pistacchio e cioccolato bianco** risponde esattamente a questa necessità: un impasto facile da lavorare e una cottura rapidissima per un risultato che conquista subito grandi e piccoli. Il contrasto tra la sapidità naturale della frutta secca e la dolcezza avvolgente del cioccolato è semplicemente irresistibile.

Se ami queste consistenze friabili, puoi alternare la

preparazione a dei golosissimi Cookies ai pistacchi, eccezionali a colazione. Per chi preferisce i sapori della nonna, non possono mancare in dispensa dei Frollini semplici o le tradizionali Ciambelline con gocce di cioccolato. Durante il periodo delle feste, l'idea giusta e veloce è sfornare dei Biscotti di Natale facili da regalare agli amici. Per gli amanti degli abbinamenti super golosi, una Sbriciolata alla Nutella e pistacchio è il dessert ideale a fine pasto. Infine, nei pomeriggi invernali più freddi, gusta i tuoi dolcetti accompagnati da una fumante tazza di Cioccolata calda.

Ingredienti per i biscotti al pistacchio e cioccolato bianco

FARINA 00 200 gr

PISTACCHI SGUSCIATI non salati - 100 gr

BURRO A TEMPERATURA AMBIENTE 120 gr

ZUCCHERO SEMOLATO 50 gr

ZUCCHERO DI CANNA 100 gr

UOVO GRANDE 1

ESTRATTO DI VANIGLIA 1 cucchiaio da tè

BICARBONATO DI SODIO

SALE 1 pizzico

CIOCCOLATO BIANCO 100 gr

Prepara i biscotti al pistacchio e cioccolato bianco

1 **Prepara la base al pistacchio**: Se usi i pistacchi interi, mettili nel tritatutto insieme a un cucchiaio della farina prevista dalla ricetta e frulla fino a ottenere una granella fine e omogenea, quasi simile a una farina grossolana — non devono restare pezzi grandi o riconoscibili. Fai attenzione a non frullare troppo a lungo, per evitare che rilascino l'olio. Se usi il cioccolato in tavoletta, tritalo grossolanamente sul tagliere.

Lavora il burro: In una ciotola capiente, monta il burro morbido insieme allo zucchero di canna e allo zucchero semolato usando le fruste elettriche, finché non ottieni un composto cremoso e spumoso.

Aggiungi i liquidi: Unisci l'uovo e l'estratto di vaniglia alla crema di burro. Continua a frullare fino a quando gli ingredienti non saranno perfettamente amalgamati.

2 **Incorpora le polveri:** Aggiungi la farina 00, la granella fine di pistacchio (o la farina di pistacchi), il bicarbonato e il pizzico di sale. Mescola il tutto con una spatola fino a ottenere un impasto omogeneo, in cui il pistacchio risulti ben distribuito e non visibile a pezzi. Non mescolare troppo, giusto il tempo di far assorbire la farina.

Unisci il cioccolato: Versa il cioccolato bianco a pezzetti (o le gocce) nell'impasto e distribuiscilo uniformemente aiutandoti sempre con la spatola.

3 **Forma i biscotti:** Preleva delle piccole porzioni di impasto (circa 30 g l'una) e forma delle palline con le mani. Disponile su una teglia foderata di carta forno, distanziandole bene tra loro perché in cottura si allargheranno.

Cuoci: Inforna nel forno statico preriscaldato a 180°C per circa 11-12 minuti. I bordi devono risultare dorati, mentre il centro rimarrà ancora morbido: è il segreto per biscotti perfetti!

Fai raffreddare: Sforna la teglia e lascia riposare i biscotti per almeno 5-10 minuti prima di spostarli su una gratella per farli raffreddare completamente.

Idee alternative

Senza glutine: sostituisci i 200 g di farina 00 con un mix di farine senza glutine specifico per dolci e pasta frolla.
Senza lattosio: utilizza burro delattosato (o margarina vegetale) e assicurati di acquistare gocce di cioccolato bianco esplicitamente certificate senza lattosio.
Variante "WOW" (dal cuore fondente): prima di infornare le palline, crea una piccola fossetta al centro, inserisci mezzo cucchiaino di crema spalmabile al pistacchio precedentemente congelata, e richiudi bene l'impasto.

Trucchi, consigli e riduzione dello spreco alimentare

Trucco per la riuscita sicura: rispetta rigorosamente i tempi di cottura (11-12 minuti a 180°C). I bordi devono essere dorati ma il centro deve rimanere morbido; si rassoderanno raffreddandosi sulla gratella.
Lo sfizio in più: aggiungi qualche fiocco di sale di Maldon (o sale grosso leggermente pestato) sulla superficie dei biscotti prima di infornarli per esaltare al massimo il contrasto dolce-salato.
L'idea per i bambini: invece di fare le classiche palline rotonde, schiaccia leggermente l'impasto e decora la superficie con bottoncini di cioccolato colorato (tipo Smarties) insieme al cioccolato bianco.
Idea antispreco: se dopo qualche giorno i biscotti dovessero perdere fragranza o indurirsi, non buttarli! Sbriciolali finemente nel mixer unendoli a un po' di burro fuso: otterrai una base spettacolare per cheesecake o per dei bicchierini dolci al cucchiaio.

Conservazione

Una volta completamente freddi, conserva i biscotti in una classica scatola di latta o in un contenitore di vetro a chiusura ermetica. Mantenuti a temperatura ambiente, in un luogo fresco e asciutto (come la dispensa), manterranno la loro consistenza e fragranza per circa 4-5 giorni. Puoi anche preparare l'impasto, formare le palline e congelarle crude: basterà poi infornarle direttamente dal freezer allungando i tempi di cottura di un paio di minuti.