

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cookies ai pistacchi

LUOGO: Nord America / Stati Uniti

DOSI PER: 25 pezzi DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 15 min COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



I **cookies ai pistacchi** sono dei **golosissimi dolcetti** preparati con **granella** e **crema di pistacchi**, perfetti per la **colazione** o la **merenda** di tutta la famiglia. I **cookies** sono dei tipici **biscotti** americani, ormai conosciuti e apprezzati anche in Italia, tanto che siamo riusciti a personalizzarli con i nostri ingredienti tipici come, per l'appunto, i **pistacchi**.

Prova la nostra ricetta con passo passo fotografico per cucinare in casa, con le tue mani dei **buonissimi cookies ai pistacchi**.

Ami i **biscotti** e non perdi occasione per cucinarli? Ecco **altre ricette** che ti piaceranno sicuramente:

[Biscotti di natale](#)

[Biscotti alle mandorle](#)

[Biscotti senza glutine](#)

[Biscotti integrali al miele](#)

[Biscotti senza burro](#)

INGREDIENTI

FARINA 00 220 gr

CREMA DI PISTACCHI 200 gr

BURRO 100 gr

ZUCCHERO DI CANNA 75 gr

ZUCCHERO 75 gr

GRANELLA DI PISTACCHI 50 gr

UOVO 1

BICARBONATO 1 cucchiaino da tè

PREPARAZIONE

- 1 Ecco come preparare dei buonissimi cookies ai pistacchi: in una ciotola versa il burro, ammorbidito, insieme ai due tipi di zucchero. Aggiungi anche l'uovo e lavora gli ingredienti fino a ottenere una crema omogenea.





- 2 Unisci il bicarbonato e la granella di pistacchi, mescola. Aggiungi la farina setacciata e mescola prima con la forchetta, poi impasta a mano fino a rendere l'impasto liscio e omogeneo.





3 Preleva delle piccole porzioni di impasto, appiattiscile sul palmo della mano e posiziona, nel mezzo, un cucchiaino di crema al pistacchio. Richiudi i biscotti sui bordi, facendo attenzione a non schiacciare troppo per evitare la fuoriuscita della crema, e cercando di dare loro la forma tonda. Disponi il cookie su una teglia coperta con carta forno, infine procedi allo stesso modo, formando altri cookie, fino a terminare l'impasto.





- 4 Inforna i cookies ai pistacchi in forno statico preriscaldato a 180°C per circa 12/15 minuti, o fintanto che la superficie dei biscotti non risulterà dorata. Sforna i cookies e lasciali completamente raffreddare prima di servirli in tavola.

CONSIGLIO

Per arricchire l'impasto dei cookie, puoi sostituire 50 grammi di farina con la farina di pistacchi. Inoltre per una versione più semplice, puoi non mettere la crema al loro interno.

CONSERVAZIONE

Conserva i cookies ai pistacchi in una scatola di latta per biscotti per due settimane al massimo.