

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscottini di pasta fillo e pistacchi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

pasta fillo

pistacchi

burro

zucchero.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



2 Sovrapporre tre fogli di pasta fillo.



3 Tagliarla a strisce larghe a sufficienza per contenere tre pistacchi affiancati. Poi tagliare ogni striscia in tre parti uguali.



4 Spennellare ogni striscetta con del burro fuso, metterci i pistacchi.



5 Arrotolare a mo' di sigaretta.



- 6 Disporre i biscottini sulla placca del forno coperta con carta forno e ungerli tutti dall'esterno con altro burro.



- 7 Eccoli pronti tutti unti prima di andare in forno a 170°C per dieci minuti, devono appena colorirsi.



- 8 Nel frattempo, preparare lo sciroppo facendo sciogliere sul fuoco 4 cucchiari di zucchero in pochissima acqua.



- 9 Quando i biscottini sono pronti toglierli dal forno, avvicinarli tutti e, quando sono ancora caldi, impregnarli con lo sciroppo.



10 Lo sciroppo è molto importante perchè è quello che dà sapore al biscotto.

