



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Dolcetti al pistacchio



4 Persone

dolci Categoria

facile Difficoltà

1 ora Tempo

Attrezzatura : **mortaiò, scodella, frusta o sbattitore elettrico, stampini per dolci**

Ingredienti

- 150 g di mandorle dolci
- 200 g di pistacchi
- 150 g di zucchero
- 120 g di burro
- Scorza grattugiata di un limone

Preparazione Dolcetti al pistacchio

Passo 1.

Pelate i pistacchi e le mandorle (se li mettete in acqua bollente per un minuto vi risulterà più semplice) e pestateli nel mortaio aggiungendo pian piano lo zucchero.

Passo 2.

Fate ammorbidire il burro, sbattete i tuorli e montate a neve gli albumi, aggiungete il tutto al pesto di mandorle e pistacchi, incorporate anche la scorza grattugiata di limone e amalgamate.

Passo 3.

Versate il composto negli stampini per dolci ed infornate a 160 C per 40 minuti.

Passo 4.

Sformate i dolcetti, fateli raffreddare e serviteli.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 17/03/2016
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)