

GALLETAS DE PISTAHO Y CHOCOLATE BLANCO

IMPERIO OTOMANO

INGREDIENTES

- 115 g de mantequilla semisalada
- 160g de azúcar blanco
- 60 g de pistacho en polvo
- 200g de harina
- 1 huevo (50 g sin cáscara)
- 1 cucharadita de extracto de vainilla líquido
- 90g de pistachos tostados sin sal
- 100 g de chispas de chocolate blanco

ELABORACIÓN

Poner en un bol la mantequilla, el azúcar y el polvo de pistacho.

Mezclar bien para obtener una especie de crema. Añadir el huevo y la vainilla.

Mezclar y añadir la harina.

Una pequeña mezcla y terminar con los pistachos tostados sin sal (si no, se pueden utilizar pistachos crudos durante 16 minutos a 165°C a temperatura de ventilador) y los trozos de chocolate blanco.

Una mezcla y ya está. Confirmando que no utilizo levadura ni gasificante.

Hacer bolas ligeramente aplanadas de 75 g. Yo los horneé en un tapete de silicona para hornear, pero un simple trozo de papel para hornear de buena calidad servirá.

Hornear durante 12 minutos a 165°C en un horno precalentado con el calor subido.

Dejar enfriar antes de pelar. Para disfrutar en caliente o a temperatura ambiente.

