

# Alberelli al pistacchio

---



 Per circa 50 alberelli

## Ingredienti

270 gr di farina "00"  
100 gr di pistacchi tritati finemente  
80 gr di zucchero  
2 cucchiaini di miele millefiori  
100 gr di pasta di pistacchio  
90 gr di burro  
1 uovo  
1 cucchiaino di lievito per dolci  
scorza di un limone biologico

## Procedimento

Portare a bollire dell'acqua, versare i pistacchi e sbollentare per un minuto. Scolare, togliere la pellicina ai pistacchi, asciugare per un paio di minuti al forno e tritare.

Setacciare la farina insieme al lievito, versare a pioggia al centro della spianatoia, unire lo zucchero, l'uovo, il burro a pezzetti ammorbidito a temperatura ambiente, la pasta di pistacchio, i pistacchi tritati, il miele e la scorza di limone grattugiata. Lavorare il tutto fino a formare un composto omogeneo. Avvolgere l'impasto nella pellicola trasparente e farlo riposare in frigo per 30 minuti.

Stendere la pasta con il mattarello fino a formare una sfoglia di 3 mm di spessore e ritagliate gli alberelli con lo stampino. Disporre i biscotti su una teglia ricoperta di carta da forno e infornare. Cuocere a forno preriscaldato a 170° per 8-10 minuti. Togliete dal forno e lasciate raffreddare gli alberelli sulla gratella.