



## **Biscotti al pistacchio**

### **Ingredienti**

120 gr zucchero

60 gr burro di pistacchio oppure 100 gr di pasta di pistacchio.

270 gr farina di riso

Un uovo

Una bustina di lievito per dolci

Per la finitura:

zucchero semolato q.b.

zucchero a velo q.b.

Lavorare lo zucchero con la crema o con la pasta di pistacchi. Aggiungere l'uovo, il lievito, la farina ed impastare fino ad ottenere un panetto morbido.

Far riposare l'impasto in frigo per un'oretta.

Riprendere formare delle palline grandi quanto mezza noce poi rotolarle nello zucchero semolato poi nello zucchero a velo.

Mettere su una teglia da forno e infornate a 180°. Cuocere per 20 minuti, poi lasciar raffreddare prima di servire.