

BISCOTTI DE PISTACHO.

Rendimiento:

INGREDIENTES:

500 gramos de harina de trigo común (4 tazas).

250 gramos de azúcar (1 taza).

50 gramos de mantequilla (¼ de taza).

200 gramos de pistachos crudos sin cáscara (1 ½ taza).

3 huevos.

1 pizca de sal.

1 cucharadita de polvo de hornear.

4 Cucharadas de zumo de naranja.

2 Cucharadas de licor de anís dulce.

Ralladura de naranja y limón.

PREPARACIÓN:

- En la batidora coloca la mantequilla, agrega el azúcar, bátelo hasta que la mezcla cambie a un color más pálido.
- Ve agregando los huevos uno a uno hasta que se integren totalmente en la mezcla.
- Agrega también el zumo de naranja y el licor de anís.
- En un bol coloca la harina, la sal, el polvo de hornear, las ralladuras de naranja y limón y los pistachos enteros, revuelve esta mezcla hasta que se integre todo muy bien en la harina.
- Agrega toda la preparación líquida, revuelve hasta formar una pasta, cuando se pueda manejar con las manos vuélcala sobre la mesa enharinada.
- Trabaja un poco la masa con las manos para integrar todos los ingredientes, como no es un pan no es necesario un amasado vigoroso.
- Divide la masa en dos y forma dos barras largas rusticas dándole una buena forma con las manos.
- Coloca las dos barras en una bandeja de hornear.
- Hornea las barras de pistacho en un en un horno pre calentado a 180° C / 350° F.
- De 25 a 30 minutos.
- Saca las barras del horno espera un poco a que refresquen.
- Baja la temperatura del horno a 120° / 250° F.
- Corta las barras en rebanadas, en ángulo de 1,5 centímetros de grosor aproximadamente.
- Coloca las rebanadas de biscotti nuevamente en la bandeja de hornear.
- Tuesta las rebanadas 10 minutos por cada lado.
- Deja enfriar por completo los biscotti antes de degustar.