



DOLCETTI E CR?PES

# Pasticciotti al pistacchio



1 VASSOIO DA 8 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE  
60 MIN



TEMPO DI COTTURA  
25 MIN



CALORIE  
780K

NOTE  
30 MINUTI DI RIPOSO

## INGREDIENTI

300 g di Farina 0

200 g di Farina semintegrale (1 o 2)

2 Uova

1 Tuorlo (per spennellare)

180 g di Zucchero semolato

2 g di Ammoniaca per dolci

1 baccello di Vaniglia

100 g di Burro

100 g di Strutto

Sale

## PER LA FARCITURA

100 g di Pasta di pistacchi

70 g di Farina 0

4 Tuorli

140 g di Zucchero semolato

500 ml di Latte intero

---

1 Limone bio

---

## PER DECORARE

---

Zucchero a velo

---

## Preparazione

- Preparate la frolla. Mescolate la farina 0 setacciata con la farina semintegrale e disponetele a fontana. Al centro versate lo zucchero, la polpa di vaniglia e un pizzico di sale. Unite il burro freddo a pezzi, lo strutto e l'ammoniaca.
- Iniziate a mescolare con la punta delle dita, poi aggiungete le uova appena sbattute e incorporate le due farine poco alla volta: otterrete delle grosse briciole umide che dovrete compattare, senza lavorare eccessivamente l'impasto. Formate una palla, schiacciatela, avvolgetela con la pellicola alimentare e fatela riposare in frigo per mezzora.
- Dedicatevi alla farcitura. Usando le fruste elettriche frullate i tuorli con metà dose di zucchero, fino a ottenere un composto spumoso. Unite la farina setacciata e amalgamate bene, facendo attenzione a non formare grumi.
- Portate a leggero bollore il latte con un paio di scorze di limone (senza la parte bianca) e lo zucchero avanzato. Spegnete e versate a filo il latte nella crema, mescolando con la frusta a mano.
- Rimettete il composto sul fuoco a fiamma bassa per 5 minuti, sempre rimestando, appena si addensa toglietelo dal fuoco e fatelo intiepidire.
- Aggiungete la pasta di pistacchi, mescolate e aspettate che si raffreddi. Tenete da parte po' di farcitura.
- Stendete la pasta frolla a uno spessore di circa 5-6 mm, quindi con un coppapasta ricavatevi degli ovali, in numero pari. Con metà ricopritevi del tutto gli stampini appositi, imburrati e infarinati.
- Trasferite la crema al pistacchio in un sac à poche senza la bocchetta e spremetela negli stampini, fino all'orlo. Lasciatene un po' per la decorazione finale.
- Coprite ogni dolcetto con un altro ovale di frolla e fate aderire bene i bordi, così da sigillare la farcitura all'interno.
- Spennellate la superficie dei dolci con il tuorlo sbattuto e cuoceteli in forno statico già caldo a 170°C per circa 25 minuti.
- Sfornateli e farteli intiepidire, decorateli con dello zucchero a velo e un ciuffetto di crema al pistacchio, quindi gustateli.

Carla Marchetti

## I consigli di Carla

---

- La pasta al pistacchio non è difficile da preparare, basta un minimo di attenzione e verrà perfetta. Lasciate 100 g di pistacchi già sgusciati a bagno in acqua a temperatura ambiente, per circa 2 ore. Scolateli, distribuiteli su un telo da cucina e strusciateli anche tra le mani, così da eliminare tutte le bucce, che si saranno ammorbidite. Mettete i pistacchi in un mixer, aggiungete 50 g di zucchero a velo e 1 cucchiaio di olio di semi di arachidi. Mandate il mixer a scatti, per non far separare la parte oleosa e per non scaldare il composto. Quando avrà cambiato consistenza e sarà denso e cremoso, potete usarlo per le vostre ricette. Se non lo usate tutto, potete trasferirlo in un contenitore ermetico e metterlo in frigo, si mantiene una settimana circa.