

D105 | BISCOTTO DIAMANTINO AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

Farina Primamacina frolla	500 g
Farina Primamacina noir	500 g
Burro	600 g
Zucchero semolato	400 g
Uovo	100 g
Tuorlo	80 g
Baking	8 g
Sale	3 g
Granella di pistacchio	200 g



PRIMAMACINA
FROLLA



PRIMAMACINA
NOIR

PROCEDIMENTO

Inserire in planetaria con foglia tutti gli ingredienti (il burro deve essere a t.ambiente) tranne la granella di pistacchio.

Lavorare brevemente per ottenere un composto omogeneo.

Inserire la granella di pistacchi e lavorare brevemente solo per distribuirli nell'impasto.

Mettere a raffreddare in frigo per 15 minuti circa.

Formare dei filoncini di pasta, passarli nello zucchero semolato e porli in frigo o brevemente in abbattitore.

Tagliare con tranciante o coltello delle rondelle di frolla dello stesso spessore e mettere in teglia.

Cuocere a 165 gradi in forno ventilato per 15 minuti circa, aprendo la valvola dopo i primi 3 minuti di cottura.