

# Deliziose al pistacchio

Senza glutine



## Ingredienti

*200 gr farina di riso #*

*100 gr farina di mais #*

*80 gr olio di semi di girasole*

*100 gr zucchero*

*2 uova*

*1 cucchiaino lievito per dolci #*

500 gr crema pasticcera al pistacchio #

q.b. granella di pistacchi #

zucchero a velo #

## **Procedimento**

*In una terrina unite tutti gli ingredienti e impastate prima con il cucchiaio e poi sulla spianatoia, fino ad ottenere un panetto ben sodo e omogeneo. A questo punto la pasta frolla senza burro è pronta. Coprite con la pellicola e lasciatela riposare per 1 ora in frigo. Nel frattempo preparate la crema pasticcera al pistacchio con la mia ricetta che trovate sul sito e lasciatela raffreddare. Copritela e lasciatela riposare in frigo. Stendere la pasta frolla sulla spianatoia infarinata con farina di riso e ritagliare dei dischetti con un bicchiere stretto. Sistemare i dischetti di pasta frolla sulla placca ricoperta di carta da forno. Cuocere in forno caldo a 180° per 15 minuti. Rimpastare i ritagli della frolla, stendere con il matterello e ritagliare altri biscotti. Sforzare i biscotti e lasciarli raffreddare. Versare la crema in un sac a poche con il beccuccio largo. Mettere un grosso ciuffo di crema su metà dei biscotti e poi coprire con gli altri biscotti premendo leggermente. Rotolare i bordi nella granella di pistacchi e decorare con zucchero a velo. Far riposare in frigo le deliziose prima di consumarle.*

## **Ricetta originale di Mary zero glutine**