



Biscottini di Prugne della California e pistacchi

Categorie: Merenda, Dessert, Colazione



Tempo di preparazione: 01:15' - **Porzioni:** 8

Ingredienti

250gr	Prugne della California tagliate
110gr	farina bianca
115gr	farina integrale
1	scorza clementine
150gr	burro
65gr	zucchero di canna
1	cucchiaino estratto di vaniglia
2	turli d'uovo
2	cucchiaini succo di clementina
50gr	pistacchi tritati

Procedimento

Setacciare le due farine in una terrina e aggiungere il burro e la scorza di clementine, mischiare fino a formare un crumble.

Aggiungere lo zucchero, l'estratto di vaniglia e i tuorli d'uovo e mescolare con forza aggiungendo 1-2 cucchiaini d'acqua se necessario per legare il tutto. Avvolgere nella pellicola trasparente e lasciar riposare per 30 minuti.

Mettere le Prugne della California in un pentolino con 2-3 cucchiaini d'acqua. Portare a ebollizione, quindi ridurre il fuoco, coprire e far sobbollire delicatamente per 3-5 minuti o fino a quando le Prugne della California non si sono

appiattite leggermente e hanno assorbito l'acqua. Trasferire in una ciotola e schiacciare leggermente con una forchetta. Aggiungere il succo di clementine e mescolare, quindi lasciare raffreddare.

Preriscaldare il forno a 190 ° C, stendere l'impasto su una superficie leggermente infarinata in un rettangolo di 50 x 15 cm. Tagliare il rettangolo dell'impasto a metà per creare 2 strisce.

Quando la miscela di Prugne della California si è raffreddata aggiungere i pistacchi tritati.

Versare metà della purea in modo uniforme lungo ogni striscia, vicino a uno dei lati lunghi. Portare il lato opposto lungo verso l'alto e sopra il ripieno, per formare un tronchetto, e premere i bordi della pasta insieme per sigillare.

Appiattire leggermente i lati, usando un coltello affilato, tagliare ciascun tronchetto in 10 biscotti e trasferire su una teglia unta.

Bucare ogni biscotto con una forchetta, cuocere per 12-15 minuti o fino a quando non si scuriscono leggermente, trasferire quindi i biscotti su una gratella per raffreddare.