

Biscoitos Amaretto com Pistácios e Matcha

Fácil 30min 12 unidades



por: Mariana Teixeira



Compatível: **Cookii 2**

Atenção: as receitas Cookii 1 não podem ser feitas na Cookii 2 e vice-versa.

Ingredientes

3	claras de ovo
200 g	amêndoa sem pele
100 g	pistácios
1 c. sobremesa	Matcha em pó (opcional)
200 g	açúcar em pó
1 c. chá	extracto de amêndoa ou baunilha
q.b.	açúcar em pó para decorar

Preparação

Bata as claras em castelo firme na Cookii com o acessório borboleta, juntando uma pitada de sal, por 6 minutos na velocidade 3, retirando o copo medidor da tampa, durante o processo.. Adicione a essência de amêndoa e bata mais uns segundos, somente para a infundir nas claras. Retire e reserve. Pré-aqueça no forno a 170 ° C. Sem lavar o copo e agora sem a borboleta, coloque a amêndoa, os

pistácios e o açúcar. Triture por 30 segundos na Velocidade 10. Retire o copo junte o matcha e, com a espátula envolva delicadamente a mistura com as claras em castelo, até obter uma mistura o mais uniforme possível. Com as mãos molhadas, forme pequenas bolas do tamanho de nozes ou use simplesmente uma colher de sopa e disponha no tabuleiro forrado que havia reservado.

Polvilhe com um pouco de açúcar em pó e leve ao forno, por 12 a 15 minutos.

