

TUILLE DE PISTACHE

INGREDIENTES

65 g de farinha de trigo

65 g de açúcar de confeiteiro

65 g de manteiga amolecida

2 claras de ovo

50 g de pistache picado

Uma dica: Leia a receita toda antes de começar

MODO DE PREPARO

O tuille é simplesmente um biscoitinho doce saborizado, é muito encontrado nos EUA.

Peneire a farinha e o açúcar de confeiteiro, em 1 tigela.

Coloque a manteiga e as claras de ovos no liquidificador e bata, até ficar uma massa lisa.

Adicione a farinha e o açúcar de confeiteiro e bata, até ficar homogêneo.

Leve a geladeira por 5 minutos.

Usando uma espátula, passe um pouco do tuille (usando o estêncil) sobre o papel vegetal.

Polvilhe com o pistache picado, em seguida, cozinhar em 160°C por 5 a 6 minutos, até dourar somente nas bordas.

Para dar forma de um chips, molde com um rolo de esticar massa e corte.

Espere esfriar!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55711-tuille-de-pistache.html>