

PAN Y BOLLERÍA · VEGETARIANO

Cantucci de pistacho y limón encurtido

45min · 12 raciones · 165 kcal

Ingredientes

- **200 gramos** de harina
- **100 gramos** de azúcar
- **2 cucharadas** de miel
- **100 gramos** de pistachos tostados sin sal
- La piel de dos limones encurtidos cortada en daditos, unos 75 gramos
- **2** huevos
- **6 gramos** de levadura química
- **1** pellizco de sal

POR RACIÓN

Proteínas	**4,6 g**
Grasas	**4,8 g**
Hidratos	**27 g**
Fibra	**1,5 g**

Elaboración

1. Cogemos dos limones encurtidos, quitamos la pulpa y nos quedamos solo con la piel.
2. Lavamos la piel de los limones en agua para quitar el exceso de sal. Secamos y picamos en cuadraditos pequeños.
3. Precalentamos el horno a 170ºC.
4. Mezclamos los sólidos: harina, azúcar, levadura, pistachos, limones y sal, y removemos para que se mezcle.
5. Añadimos los huevos y la miel, y mezclamos todo hasta tener una masa homogénea que podamos coger con las manos (si queda muy húmeda, añadir un poco más de harina).
6. Dividimos la masa en dos partes, y cada una la amasamos para dar forma de cilindro.
7. Ponemos sobre la bandeja de horno con papel sulfurizado y metemos en el horno durante 30-35 minutos a 170ºC hasta que quede ligeramente dorado.
8. Dejamos enfriar durante 5 minutos y cortamos cada bollo en rodajas de un centímetro de grosor.
9. Ponemos las galletas en la bandeja del horno y los horneamos durante 10 minutos a 160ºC para que queden doradas.
10. Solo queda dejar enfriar y guardar en un recipiente hermético.

Hecho con CookNest