

# GALLETITAS DE PISTACHO

## Ingredientes:

Rinde para 12-18 galletas

- Mantequilla sin sal: 115 gramos
- Harina de trigo: 180 gramos
- Pistachos pelados y molidos: 50 gramos
- Pistachos picados: 25 gramos (para decorar y añadir textura)
- Natuvia Granulado: 80 gramos
- Huevo: 1 unidad (60 gramos)
- Esencia de vainilla: 1 cucharadita (5 ml)
- Polvo de hornear:  $\frac{1}{2}$  cucharadita (3 g)
- Pizca de sal: 1 gramo
- Chocolate blanco para derretir: 50 gramos
- Aceite de coco (opcional para el drizzle):  $\frac{1}{2}$  cucharadita (2 ml)

natuvia

## Preparación:

1. Precalentá el horno a 175 °C (o 345 °F). Cubrí una bandeja para hornear con papel antiadherente.
2. En un recipiente grande, poné la barra completa de mantequilla a temperatura ambiente junto con Natuvia Granulado. Batí con una batidora eléctrica o varillas de mano hasta que la mezcla esté cremosa y de color pálido.
3. Agregá el huevo y la esencia de vainilla a la mezcla. Batí hasta que se incorpore por completo.
4. En un recipiente aparte, mezclá la harina, los pistachos molidos, el polvo de hornear y la pizca de sal.
5. Añadí los ingredientes secos a la mezcla de mantequilla y Natuvia. Mezclá primero con una espátula y luego con las manos, amasando solo lo justo hasta que la harina se haya integrado y se forme una masa suave. Si la masa está muy pegajosa, refrigerála por 15 minutos.
6. Hacé bolitas de masa de unos 20 gramos cada una. Colocá las bolitas en la bandeja para hornear. Con la base de un vaso o con tus dedos, aplastá ligeramente cada bolita para que tomen forma de galleta. Si lo deseás, esparcí unos trocitos de pistacho picado encima.
7. Llevá al horno por 12 a 15 minutos. Debés sacarlas cuando los bordes se vean ligeramente dorados. Dejalas enfriar por completo en una rejilla.
8. Derretí el chocolate blanco en el microondas en intervalos de 30 segundos, o a baño María. Si el chocolate está muy espeso, agregale la media cucharadita de aceite de coco y revolvé.
9. Poné el chocolate derretido en una bolsita plástica pequeña o manga pastelera, cortale la puntita y hacé un drizzle (líneas finas) sobre cada galleta cuando ya estén frías. Dejá que el chocolate se seque antes de servir.