

# Gluten Free Ricci al Pistacchio Valle del Platani

 [pistacchiovalledelplatani.it/site/gluten-free-ricci-al-pistacchio-valle-del-platani/](http://pistacchiovalledelplatani.it/site/gluten-free-ricci-al-pistacchio-valle-del-platani/)

December 26, 2017



## Agrigento

### GLUTEN FREE

Con le festività natalizie parteciperemo a ricchi pranzi e cene infinite ma possiamo godere di un ottimo dolce gustoso e nello stesso tempo privo di glutine e sono i fantastici ricci di PISTACCHIO VALLE DEL PLATANI, eccovi la ricetta semplice veloce ottima e soprattutto salutare per voi e i vostri parenti e amici

### Ricci al Pistacchio Valle del Platani

#### GLI INGREDIENTI

1 kg di Pistacchio Valle del Platani  
700 gr di zucchero;  
50 gr di miele;  
albume qb. (2 o 3 uova)

#### IL PROCEDIMENTO

Tritare il pistacchio con lo zucchero ottenendo un composto farinoso, quando i cristalli di

zucchero scompaiono, versate il composto in una impastatrice e aggiungete il miele, iniziare a mescolare e impastare aggiungendo gli albumi poco alla volta, finché si otterrà un impasto liscio e omogeneo.

Riempire la sacca poche con una bocchetta a stella di diametro 5/6, su una teglia rivestita con carta da forno, formare dei ricci oppure le forme desiderate. Guarnire con un Pistacchio Valle del Platani intero, infornare a 170 gradi per 10/15 minuti circa, appena hanno una leggera doratura, fateli raffreddare. Sono già pronti per essere gustati.