

# Croissant al pistacchio

Tempo totale di preparazione: 35 Minuti  
Numero di porzioni: 4 Numero di porzioni



## Ingredienti

### Croissant

4 croissant al burro giorno precedente

### Sciropo

80 g di zucchero

80 ml d'acqua

### Per il ripieno

1 c. da tavola di Taylor & Colledge Estratto di vaniglia Bio

1 tuorlo d'uovo

1 uovo (Grande)

250 g di pistacchi senza guscio

60 g di mandorle macinate

90 g di zucchero a velo

2 c. da tavola d'amido di mais

0.3 c. da tè di sale

50 g di burro ammorbidito

## Preparazione

1. Ricoprire una teglia con della carta da forno e preriscaldare il forno.
2. Mescolare 200/g di pistacchi senza guscio in un robot da cucina fino a ridurli in pezzetti molto fini. Tritare grossolanamente i pistacchi rimasti e metterli da parte. In una ciotola unire i pistacchi finemente macinati con le mandorle macinate, lo zucchero a velo, l'amido di mais, il sale, il burro ammorbidito, l'estratto di vaniglia, le uova e il tuorlo. Montare con uno sbattitore manuale per circa 2-3 minuti fino a ottenere una consistenza soffice. Se il composto sembra troppo sottile per essere spalmato, aggiungere un po' più d'amido di mais.
3. Per preparare lo sciropo, prendere una casseruola e versarvi lo zucchero e l'acqua. Scaldare a fuoco basso, mescolando fino a quando lo zucchero non si sarà sciolto. Lasciar raffreddare brevemente.
4. Tagliare i croissant a metà nel senso della lunghezza e spennellare entrambi i lati con lo sciropo e spalmarle con 2/3 del composto a base di pistacchi.
5. Disporre le creste dei croissant rivolte verso l'alto e spalmarle con il restante composto a base di pistacchi. Cospargere con i pistacchi tritati.
6. Disporre i croissant su una teglia foderata e infornare fino a quando non diventano croccanti.
7. Lasciarli raffreddare leggermente prima di servire, spolverizzandoli a piacere con zucchero a velo.