

Bizcocho pistacho (Tarta almendras)

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Bizcochos · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Gran Canaria

INGREDIENTES

0	
500 gr	Huevos
375 gr	Azúcar glass
375 gr	Almendras — en polvo
100 gr	Harina repostería
75 gr	Mantequilla
330 gr	Claros de huevo
50 gr	Azúcar
100 gr	Pistacho — pasta

ELABORACIÓN

Foto y paso a paso de Can GonellaPoner al perol almendra, azúcar, pasta de pistacho, y la mitad de los huevos montar 8 minutos.Añadir los restantes huevos y seguir montando 10 minutos, verter un poco de esta mezcla en la mantequilla y batir, Montar claras y azúcar a punto de nieve añadirlas a la primera preparación, añadir el harina en forma de lluvia y mezclar delicadamente al final la mezcla de mantequilla. Cuando lo haces lo extiendes en plancha en la bandeja del horno, y lo tienes a 180°C alrededor de 15 minutos.Si se amasa con Thermomix tiene que ser con la mariposa, almendra, azúcar, pasta de pistacho y los huevos, exceptuando la harina, y durante 8 minutos. La harina se debe añadir fuera de la th. Y después añadir los claros a punto de nieve.