

Budín pistacho

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Bizcochos · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Mar (Argentina)

INGREDIENTES

0	
180 gr	Azúcar moreno
7	Claras de huevo
100 gr	Pistacho — picados
	Sal
150 gr	Harina repostería
90 ml	Aceite oliva
2 cucharadita/s	Ralladura limón
2 cucharadita/s	Ralladura naranja
5	Yema de huevo
1 cucharadita/s	Agua de azahar

ELABORACIÓN

Precaliente el horno a 180°C. Bata las yemas a blanco junto con la mitad del azúcar. Por otro lado, mezcle el aceite de oliva, la ralladura de limón y la de naranja e incorpore en las yemas. Luego adicione la harina tamizada con la sal y los pistachos. Bata las claras y el azúcar restante en punto de nieve o hasta formar picos. Incorpórelas en tres veces con movimientos envolventes para que la preparación no se baje. Coloque con cuidado en moldes de 22 cm forrados con papel manteca enmantecado. Lleve al horno durante 20 minutos. Baje el fuego a 150 °C y continúe la cocción por 20 minutos más. Apague. Cubra la superficie del budín con papel manteca y deje reposar en el interior del horno durante aproximadamente 10 minutos. La preparación bajará un poco su volumen (parecerá un soufflé). Retire y deje enfriar. Desmolde y humedezca con agua de azahar. Para servir, espolvoree con azúcar glass y decore con pistachos fileteados.