Bizcocho de plancha con pistachos (pastel mousse frambuesas)

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

INGREDIENTES

0

100 gr	Mantequilla
	Sésamo
	Pistacho
1 gr	Sal — fina
25 gr	Leche
65 gr	Azúcar invertido
125 gr	Huevos
5 gr	Levadura
60 gr	Azúcar glass
125 gr	Harina de fuerza
	Frambuesas

ELABORACIóN

Tamizar juntos, harina, azúcar, sal y la levadura
Fundir la mantequilla
Mezclar huevos con azúcar invertido, agregarle los polvos tamizados la leche y por último la mantequilla fundida tibia.
Dejar reposar
Extender en plancha y añadirle por encima pistachos, sésamo y frambuesas (en este caso congeladas) hornear a 210º C hasta que empiece a dorarse los bordes.
Este bizcocho es una delicia de flexible y tierno.