

Bizcocho pistacho (Tarta almendras)

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos |
Dificultad: Fácil

INGREDIENTES

0

500 gr Huevos

375 gr Azúcar glass

375 gr Almendras - en polvo

100 gr Harina repostería

75 gr Mantequilla

330 gr Claras de huevo

50 gr Azúcar

100 gr Pistacho - pasta

ELABORACIÓN

Foto y paso a paso de Can Gonella Poner 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 claras a punto de nieve.