

Bizcocho de plancha con pistachos (pastel mousse frambuesas)

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Cafetito | Tiempo: minutos |

Dificultad:

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 210° C hasta que empiece a dorarse los bordes.

Este bizcocho es una delicia de flexible y tierno.