

Pastel de pistacho

Publicada por:

[imprimir](#)

- 45 '
- 35 '
- 6
- 
- 
- 



Comentario nutricional

El pistacho es uno de los frutos secos con mayor contenido en fibra.

Modo express

1. Para hacer el bizcocho, mezcle con una batidora todos los ingredientes salvo los pistachos pelados. A continuación, añada los pistachos y mezcle con la pala suavemente.
2. Engrase la cubeta y vierta la masa, cierre la tapa y programe el menú Horno a 162º durante 25 minutos. Desmolde y deje enfriar.
3. Para hacer la crema de pistachos, ponga todos los ingredientes en la cubeta y programe el menú A fuego lento a 98º durante 10 minutos. Cuando empiece a espesar, retire de la cubeta, triture y enfríe.

4. Corte el bizcocho por la mitad. Disponga la crema en medio y ciérrelo de nuevo. Finalmente refrigérelo en la nevera durante 2 horas antes de servir.