

Receta: Bizcocho de pistacho (Fuente: Gala de Madrid)

Nota: TM = Thermomix (también se puede hacer sin ella)

Ingredientes:

- 50 gr de pistacho ya pelados.
- 110 gr Azúcar (o un poco menos o más según gustos). Mejor si es azúcar glass, que podéis hacer con la TM.
- 2 Huevos.
- 110 gr de harina de repostería.
- 80 ml de aceite (yo uso virgen extra, pero también se puede hacer con otro más suave o, incluso, de girasol).
- 80 ml de leche (mejor entera o semi).
- 1 sobre de levadura de repostería.

**Preparación:**

Lo más trabajoso es escaldar los pistachos para quitar la pielecilla marrón (la cáscara la hemos quitado previamente), pero no se lleva mucho tiempo. Para ello, metedlos en agua hirviendo un minuto y luego en agua fría (de la nevera, por ejemplo) para parar la cocción y retirad las pielecillas una por una (algunas salen solas).

Luego triturar los pistachos (vale con mortero sino tenéis TM)

Precalentamos el horno a temperatura 180°

Juntar los huevos con el azúcar y mezclar bien (3 min velocidad 3 con la TM)

Añadir el aceite en hilo (mientras movemos con la TM a velocidad 1)

Añadimos la leche

Añadimos la harina, la levadura y los pistachos

Juntamos toda la mezcla (con TM 3 sec vel 2) hasta que quede un conjunto homogéneo.

Horneamos 1/2 hora y a comer ¡ñam!

Queda un bizcocho con un ligero color verde, bastante esponjoso que alimenta un montón.

Un saludo,

Gala, Madrid