

Bizcocho de pistache



TIEMPO

1 hora



RENDIMIENTO

1 bizcocho



DIFICULTAD

Fácil

INGREDIENTES

- ☐ 180 g Mantequilla sin sal (a temperatura ambiente)
- ☐ 70 ml Aceite vegetal
- ☐ 250 g Azúcar
- ☐ 4 Huevos
- ☐ 260 ml Leche entera
- ☐ 220 g Harina todo uso
- ☐ 90 g Pistache natural molido
- ☐ 12 g Polvo para hornear
- ☐ 1 Pizca de sal
- ☐ 1 ENCOTapa de Esencia de Pistache ENCO
- ☐ Color en Gel ENCO Corazón de Aguacate

PROCEDIMIENTO

1. Acrema la mantequilla hasta suavizarse.
2. Bate la mantequilla con azúcar e incorpora aceite y un huevo a la vez.
3. Agrega la Esencia de Pistache ENCO, leche y un par de gotas de Color en Gel ENCO Corazón de Aguacate.
4. Incorpora la harina cernida junto el polvo para hornear y pizca de sal.
5. Muele el pistache y agrégalo a la masa.
6. Bate todo hasta que obtener una mezcla homogénea.
7. Vierte la mezcla en un molde previamente engrasado y hornea por 55 minutos a 180°C o hasta que salga un palillo seco.
8. Deja enfriar y decora con el betún de tu preferencia.