

## - Pastel de pistache -



### INGREDIENTES

2 TAZAS DE PISTACHES SIN SAL Y SIN CÁSCARA

2 1/3 TAZAS DE HARINA DE ALMENDRAS

2 CUCHARADITAS DE LEVADURA EN POLVO

1/2 CUCHARADITA DE BICARBONATO DE SODIO

1 CUCHARADITA DE SAL

3/4 TAZA DE MANTEQUILLA SIN SAL, ABLANDADA A TEMPERATURA AMBIENTE

1 3/4 DE AZÚCAR

5 CLARAS DE HUEVO GRANDES, A TEMPERATURA AMBIENTE

1/2 TAZA DE NATA AGRIA, A TEMPERATURA AMBIENTE.

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA CRISTALINA

1 CUCHARADITA DE EXTRACTO DE ALMENDRA

1 TAZA DE LECHE ENTERA O DESLACTOSADA, A TEMPERATURA AMBIENTE.

PARA EL FROSTING:

224 G DE QUESO CREMA EN BLOQUE, ABLANDADO A TEMPERATURA AMBIENTE

1/2 TAZA DE MANTEQUILLA SIN SAL, REBLANDECIDA A TEMPERATURA AMBIENTE

3 TAZAS DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA CRISTALINA

1/8 CUCHARADITA DE SAL

## PROCEDIMIENTO

PARA EL PASTEL:

1. TRITURA LOS PISTACHES EN UN PROCESADOR DE ALIMENTOS HASTA QUE SE CONVIERTAN EN MIGAJAS MUY FINAS.
2. VIERTES LAS MIGAJAS DE PISTACHE EN UN BOWL GRANDE Y AÑADE LA HARINA, LA LEVADURA, EL BICARBONATO Y LA SAL. RESERVA.
3. BATE LA MANTEQUILLA Y EL AZÚCAR A ALTA VELOCIDAD HASTA QUE ESTÉN SUAVES Y CREMOSOS.
4. AÑADE LAS CLARAS Y BATE A VELOCIDAD ALTA HASTA QUE ESTÉN MEZCLADAS, INCORPORA LA NATA AGRIA, EL EXTRACTO DE ALMENDRA Y EL CHORRITO DE VAINILLA MOLINA CRISTALINA.
5. CON LA BATIDORA A VELOCIDAD BAJA, AÑADE LOS INGREDIENTES SECOS HASTA QUE SE INCORPOREN.
6. AGREGA LA LECHE (Y EL COLORANTE VERDE, SI LO DESEAS UTILIZAR) Y MEZCLA.
7. VIERTES LA MASA DE MANERA UNIFORME EN LOS MOLDES. HORNÉALOS DURANTE 20-25 MINUTOS O HASTA QUE ESTÉN BIEN COCIDOS.

8. DEJA QUE LOS PASTELES SE ENFRÍEN COMPLETAMENTE, DEBEN ESTAR COMPLETAMENTE FRÍOS ANTES DE GLASEADO Y MONTAJE.

9. SI LO VES NECESARIO, CON UN CUCHILLO DE SIERRA GRANDE, CORTA UNA CAPA FINA DE LA PARTE SUPERIOR DE LOS PASTELES PARA CREAR UNA SUPERFICIE PLANA, PUEDES USARLA PARA DECORAR JUNTO CON EL FROSTING.

10. COLOCA UNA CAPA DE PAN Y CUBRE UNIFORMEMENTE LA PARTE SUPERIOR CON GLASEADO. COLOCA ENCIMA LA SEGUNDA CAPA Y AGREGA MÁS GLASEADO, REPITE ESTA OPERACIÓN EN TODAS LAS CAPAS.

11. EXTIENDE EL GLASEADO POR TODA LA SUPERFICIE. DECORA CON PISTACHES Y FRUTOS ROJOS, SI LO DESEAS.

12. REFRIGERA DE 30-45 MINUTOS ANTES DE CORTAR.

PARA EL FROSTING:

13. BATE EL QUESO CREMA Y LA MANTEQUILLA A VELOCIDAD ALTA HASTA QUE ESTÉN SUAVES Y CREMOSOS.

14. AÑADE LAS 3 TAZAS DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO, UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA CRISTALINA Y LA SAL.

15. BATE A VELOCIDAD BAJA DURANTE 30 SEGUNDOS Y, A CONTINUACIÓN, CAMBIA A VELOCIDAD ALTA Y BATE ASÍ DURANTE 2 MINUTOS.

16. SI DESEAS QUE EL GLASEADO QUEDE UN POCO MÁS ESPESO, AÑADE 1/4 DE TAZA MÁS DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO.