



Brownie de Pistacho

CATEGORÍA: POSTRES

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 30-40 MINUTOS

Ingredientes:

- 75 g de harina de almendras
- 60 g de pistachos
- 1 yogur griego natural
- 2 huevos
- ½ manzana verde
- 50 g de sirope de dátiles
- 50 ml de leche descremada
- 1 cda. de esencia de vainilla

Instrucciones:

Paso 1:

Procesar los pistachos hasta que quede una pasta, añadir el yogur griego y batir todo junto hasta formar una crema. Batir las yemas junto con el sirope de dátil. Añadir la crema de pistachos y batir con un batidor de mano.

Paso 2:

Cortar la manzana y hornear hasta que se ablande. Con un tenedor, pisarla y añadirla a la mezcla anterior. Precalentar el horno a 175°C. Añadir a la preparación la harina de almendras, la esencia de vainilla y mezclar con el batidor.

Paso 3:

Batir las dos claras a punto de nieve e incorporarlas a la mezcla con movimientos envolventes. Colocar la mezcla en un molde y llevar al horno durante unos 20 minutos a 175°C.

Paso 4:

Servir y disfrutar.