



Crema de Pistacho

CATEGORÍA: POSTRES

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 10-15 MINUTOS

Ingredientes:

- 200 gramos de pistachos tostados y sin cáscara
- 25 gramos de miel (opcional)

Instrucciones:

Paso 1:

Tritura los pistachos sin cáscara con la trituradora o el robot de cocina. Hazlo poco a poco, a golpes de 30 segundos para controlar la textura de la crema.

Paso 2:

Ve bajando los restos de las paredes para evitar que queden trozos demasiado grandes. Tritura hasta el punto que quieras, notarás que la pasta cada vez es más líquida.

• Opcional:

Podes añadir un poco de miel para endulzar la crema de pistacho y si queda demasiado espesa, probar con añadir un poco de aceite de coco.

Paso 3:

Sirve la crema de pistachos y disfruta de estos populares frutos secos de una manera diferente.