

Nougat de Pistachos

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Azucar: 2 Tazas

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Hojas de ostia: 2 Unidades

Agua: 2 cdas.

Pasas de Uva: 1 Taza

Extracto de almendras: 2 cditas.

Glucosa: 1/2 Taza

Claras: 2 Unidades

Pistachos pelados: 1 Taza

Miel: 1/3 Taza

Preparación de la Receta

Para comenzar

en una sartéute

- N con aceite de oliva tostamos 1 taza de pistachos pelados
- Retiramos de la sartén y dejamos enfriar
- Reservamos.
- Por otro lado, llevamos a fuego medio en una ollita el azúcar, la glucosa, la miel y el agua.
- Controlamos la temperatura del *almíbar* y cuando alcance los 120° C batimos en batidora 2 claras de *huevo* hasta llegar a punto nieve
- En ese punto incorporamos el *almíbar* en forma de hilo y continuamos batiendo.
- Una vez incorporado el *almíbar* a las claras agregamos los pistachos tostados y las pasas de uva negras.
- Integramos todo y añadimos el extracto de almendras.
- Llevamos la preparación a una cintura cuadrada aceitada en sus paredes, forrada con papel aluminio y con una hoja de ostia en la base.
- Alisamos y distribuimos bien la mezcla.
- Tapamos con otra hoja de ostia cortada a la medida y apretamos.
- Dejamos reposar fuera de heladera en ambiente fresco.
- Servimos

