elGourmet

Pan del Medio Oriente con pistachos helados

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Levadura en polvo: 1 cda.
Papa: 100 Unidad
Paprika dulce: 1 cda.
Manteca: 250 g
Nueces: 250 g
Pistachos pelados: 100 g
Miel: 300 grs.
Harina: 200 grs.
Yemas: 8 Unidades
Naranjas: 3 Unidades
Limones: 3 Unidades
Claras: 1 Unidades
Canela: 2 cdas.
Cacao: 20 g

Varios

Helado de pistacho: 300 g

Preparación de la Receta

- Ralle la cáscara de las naranjas y los limones.
- Derrita la *manteca*.
- En un bowl mezcle la miel con las yemas sobre el fuego hasta espesar.
- Fuera del fuego agregue el cacao, la ralladura de *limón*, de *naranja*, la *levadura*, la *manteca* derretida, el azúcar y la canela.
- Finalmente incorpore el *harina* tamizada.
- Bata las claras a nieve.
- Incorpore a la preparación anterior en forma envolvente.
- Procese las nueces
- Reserve.
- Enmanteque moldes individules y cubra los bordes con las nueces procesadas.
- Rellene con la masa y cocine en horno medio 175º C durante 30 minutos.

Presentación

- Sirva en platos, acompañe con helado de pistachos, decore con pistachos y hojas de *menta*.
- FIN PROCEDIMIENTO
- BEBIDA SUGERIDA

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pan-del-medio-oriente-con-pistachos-helados