Trufas de fantasma de chocolate y brownie de pistache



Ingredientes

Para el bizcocho

Polvo de pepitas: 200 g
Harina: 700 grs.
Pistache en polvo: 150 grs.
Cobertura blanca: 400 g
Azucar: 250 grs.
Huevos: 5 Unidades
Pistache: 200 grs.
Mantequilla: 400 grs.

Para los fantasmas

Chocolate de leche: 500 g
Infusión de té Earl Grey caliente.: 200 ml.
Cobertura al 85% cacao: 200 g
Palillos de madera: 30 Unidades

Preparación de la Receta

Para el bizcocho

- Mezclar 400 grs
- De *mantequilla*, 250 grs de azúcar, incorporar 700 grs de *harina*, 5 huevos, 200 grs de pistaches y 150 grs de polvo de pistache.
- Verter la mezcla en un molde encamisado y hornear a 180°C por 20 min.
- Marcar rectángulos en el *bizcocho*, congelar y cortar.
- Trempar los bizcochos en el **chocolate** blanco y pasar las laterales en polvo de pistache.

Para los fantasmas

- Mezclar el *chocolate* de leche con la infusión de miel y té, reposar 24 hrs.
- Formar fantasmas, colocar los palillos y enfriar.
- Trempar los fantasmas en *chocolate* blanco, enfriar y dibujar las caras.

- Colocar los fantasmas sobre los bizcochos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/trufas-de-fantasma-de-chocolate-y-brownie-de-pistache