Turrón de Pistachos

Ingredientes

Azucar: 200 grs
Chocolate cobertura: 200 grs
Vainilla: 1 Vaina
Azucar: 100 grs
Sal: c/n

Galleta

Leche: 10 cc
Huevo: 1 Unidad
Harina: 400 grs
Polvo de hornear: 4 grs
Azucar: 150 grs
Mantequilla: 130 grs

Preparación de la Receta

- Hacer un caramelo con el azúcar (100 gramos) y caramelizar los pistachos.
- Cuando aún esté el caramelo blando, espolvorear con un poco de sal.
- Mezclar la *mantequilla* con el azúcar, el *huevo* y agregar la *harina* y la *levadura*.
- Si es necesario agregar la leche.
- Cuando la masa no se pegue en las manos estará lista.
- Dejar enfriar 1 hora.
- Estirar la masa en dos cuadrados y hornear en un horno a 180 ºC durante 10 minutos.
- Derretir el *chocolate* y añadir la vaina de vainilla despepitada.
- Mezclar con los pistachos caramelizados y verter en un molde en el que hemos de poner la primera galleta.
- Extender bien la *crema* y poner encima la otra galleta.
- Dejar que el *chocolate* seque para servir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/turron-de-pistachos