Torta de nueces y pistachos

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Diana1979

Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

Descripción:

Original bizcocho

Ingredientes para 6 personas :

- 150g de Harina con levadura
- 180g de Azúcar
- 150g de Aceite de girasol/oliva
- 3 Huevos
- 100g de Nueces sin cáscara
- 25g de Pistachos
- Azúcar glas

Preparación:

Paso 1

Precalentamos el horno a 180ºC y preparamos un molde con mantequilla y los forramos con papel de horno.

Paso 2

Pelamos las nueces y los pistachos y picamos con un robot de cocina las nueces, pero dejando trozos grandes. Reservamos unas pocas enteras para decorar.

Paso 3

Batimos los huevos y añadimos todos los ingredientes; el aceite, el azúcar, la harina y finalmente los frutos secos. Mezclamos bien.

Paso 4

Vertemos en el molde y por el centro ponemos las nueces y pistachos que reservamos para decorar y

espolvoreamos un poco de azúcar glas. Horneamos durante 40 minutos aproximadamente. Al sacarlo dejamos que se enfríe y espolvoreamos de nuevo con azúcar glas.