

# Crumble de pistachos



**Dificultad:** 🍴🍴🍴🍴🍴

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 30min

Tiempo total: 50min , Número de porciones: **12**

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/crumble-de-pistachos>

## Preparación

Caliente el horno a 170°C y cepille suavemente la parte inferior y los lados de un molde redondo con aceite de oliva o manteca derretida. Para hacer el streusel, mezcle todos los ingredientes en un tazón pequeño. Para la masa; triturar los pistachos en un procesador de alimentos hasta que se formen migajas finas, añadir la harina, el azúcar, el anís y la levadura en polvo y pulse para combinar. Batir los huevos, el aceite de oliva, la manteca y la ralladura de limón hasta emulsionar, añadir a la mezcla de harina en el procesador de alimentos y mezcle hasta que la masa esté suave, aproximadamente 30 segundos. Distribuir la masa en el molde y repartir el streusel en la parte superior de manera uniforme. Hornear 25 a 30 minutos. Enfríe el pastel en una rejilla de 10 - 15 minutos; deje que la torta se enfríe por completo.

## Ingredientes

- ✓ Para el streusel: 1/2 taza/s Pistachos tostados y picados
- ✓ 1/4 taza/s Harina
- ✓ 1/4 taza/s Azúcar
- ✓ 2 cucharada/s Azúcar negra
- ✓ 2 cucharada/s Manteca derretida
- ✓ Para la masa: 1 taza/s Pistachos sin cáscara tostados
- ✓ 1 taza/s Harina
- ✓ 3/4 taza/s Azúcar
- ✓ 1 cucharadita/s Anís molido
- ✓ 3/4 cucharadita/s Sal
- ✓ 1/2 cucharadita/s Polvo de hornear
- ✓ 2 Huevos
- ✓ 3 cucharada/s Aceite de oliva
- ✓ 1/4 taza/s Manteca
- ✓ Ralladura de 1 limón

## Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día de la Madre, Día Especial, Todo el año, Costosa, Comida para todos los días, Una cocinera experta,

## Visitas

