

Está buscando un refrigerio para la hora del té que pueda preparar con anticipación? ¡No busque más! A mí me 5 gusta tomarme un momento con un café y algo dulce por la tarde – esto siempre me funciona.

Pastelitos 5 de pistacho y frambuesa

También son sin gluten, lo que los hace un ganador con mi mamá celíaca, pero puede cambiar 5 la harina sin gluten por harina común si lo prefiere – la receta también funciona bien con esta.

Tiempo de preparación: 20 5 min

Tiempo de cocción: 20 min

Rinde: 9 pastelitos

65g de pistachos molidos

65g de almendras molidas

100g de azúcar glas , tamizado

50g de harina sin gluten

Sal

80g de 5 mantequilla sin sal

120g de claras de huevo (de 4 huevos medianos o 3 grandes)

18 frambuesas

20g de almendras fileteadas

Precaliente el horno a 180C 5 (160C ventilador)/350F/gas 4. Engrase nueve moldes para pastelitos, utilizando un molde de silicona con huecos ovalados o una bandeja para 5 muffins engrasada.

Para la masa de pastel, combine los pistachos, las almendras y el azúcar glas tamizado en un tazón grande. 5 Agregue la harina y una pizca de sal, y revuelva hasta que estén uniformemente distribuidos.

Derrita la mantequilla sin sal y 5 déjela enfriar un poco.

Vierta la mantequilla derretida y tibia en los ingredientes secos, agregue las claras de huevo y bata 5 para combinar, asegurándose de que no haya grumos.

Reparta la masa de pastel uniformemente entre los moldes engrasados. Coloque dos frambuesas 5 y algunas almendras fileteadas en la parte superior de cada pastelito, luego hornéelos durante 18-20 minutos, hasta que un palillo 5 insertado en el centro de uno de los pastelitos salga limpio.

Retire del horno y deje que los pastelitos se enfríen 5 en sus moldes durante unos minutos.

Retírelos cuidadosamente de los moldes y transfírelos a una rejilla para enfriar por completo.

Contate-nos: Informações de contato da Equipe do Xinhua Portugal

Fale conosco. Envie dúvidas, críticas ou sugestões para a nossa equipe através dos contatos abaixo:

Telefone: 0086-10-8805-0795

Email: [5dragons slot](mailto:5dragons.slot)

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: ip poker

Palavras-chave: **ip poker - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-09-11