

I N G R E D I E N T E S

BUDÍN DE PISTACHOS Y CHOCOLATE BLANCO

- ½ taza de aceite vegetal
- 1 taza de azúcar
- 1 taza de leche
- 1 taza de nueces picadas
- 1 taza de harina de pistachos con 1 cucharadita de polvo para hornear
- ½ taza de harina leudante

P R O C E D I M I E N T O

- 1) Prender el horno a 180 gr.
- 2) Picar las nueces bien chiquito
- 3) En un bowl poner la leche, el aceite, el azúcar y las nueces. Mezclar.
- 4) Agregar las harinas mezclando con una cuchara (no batir)
- 5) Poner la preparación en una budinera enmantecada y enharinada.
- 6) Llevar al horno hasta que introduzcas un palillo y salga seco (el tiempo va a depender de la budinera que uses)
- 7) Una vez listo sacarlo del horno y ponerlo sobre una rejilla de metal para que se enfríe.
- 8) Mientras tanto derretir chocolate blanco a baño maríay colócalo sobre el budín.
Decorar con los pistachos picados. Una vez frío desmoldar.

