

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crema di pistacchi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

123 g di pistacchi
123 g di zucchero
41 g d'acqua.

PREPARAZIONE

1 Sbucciare i pistacchi,



2 Preparare il caramello con 123 g di zucchero e 1/3 d'acqua. Mettere sul fuoco basso.



3 Quando il caramello raggiunge un colore dorato, unirvi la frutta secca.



4 Mescolare con un cucchiaino di legno.



5 Lo zucchero diventerà sabbioso.



6 Con la cottura, lo zucchero sabbioso diventa di nuovo liquido. A questo punto, fermare la cottura.



7 Versare il tutto su della carta da forno e far raffreddare.



8 Tagliare il croccante ottenuto a pezzettini e metterli nel mixer.



9 Frullare nel mixer.



10 Piano piano si trasforma in farina, continuare a tirturare.



11 Via via che si trita, diventa piu cremoso, continuare a tritare.



12 Ecco che si è trasformata in crema, tritare ancora per qualche secondo.



13 Riporre in un vasetto.



14 Chuidere il vasetto e riporre in frigorifero.