



## BIZCOCHO SALADO DE ALBAHACA Y PISTACHOS

### Ingredientes

- 180 gr de harina
- 120gr de parmesano rallado
- 80gr de pistachos pelados
- 10gr de mantequilla salada
- 1 manojo de albahaca
- 3 huevos
- 120ml de aceite de oliva
- 100ml de leche
- 1 diente de ajo
- 1/2 sobre de levadura
- sal y pimienta

### Preparación

- 1º.** Precalienta el horno a 200°C.
- 2º.** Unta con mantequilla un molde para bizcochos.
- 3º.** Prepara la salsa de albahaca: pela el diente de ajo, lava la albahaca. En el vaso de la batidora pon el diente de ajo, la albahaca, 40 gramos de pistachos, aceite de oliva y 50 gramos de Parmesano. Mezcla todo bien, hasta conseguir una salsa homogénea y verde.
- 4º.** Vierte la harina y la levadura en un bol. Agrega los huevos y la leche. Luego agrega el resto del Parmesano, la salsa verde y los pistachos restantes. Mezcla bien.
- 5º.** Vierte la masa en el molde con mantequilla y hornea durante 40 minutos. Sirve el bizcocho salado de albahaca y pistachos.

[HTTPS://WWW.COCINARICO.ES/](https://www.cocinarico.es/)