MARÍA

PLATOS PRINCIPALES · VEGETARIANO

Pesto de pistachos, bolitas de queso y cookies de pistacho

6 raciones 827 kcal



Ingredientes

PESTO DE PISTACHOS

- Albahaca fresca
- Pistachos
- Queso rallado
- Ajo
- Sal y pimienta
- Aove
- Agua

BOLITAS DE QUESO Y PISTACHOS

- Queso crema
- Queso gouda rallado
- Pistachos

COOKIES DE PISTACHO

- **115 gr** mantequilla empomada
- **70 gr** azúcar
- **1** huevo
- **165 gr** harina
- **100 gr** pistachos molidos
- **1/2** cdita. levadura
- Trozos de chocolate, pistachos y sal

Elaboración

PESTO DE PISTACHOS

1. Añadimos todos los ingredientes en la picadora y trituramos hasta obtener una textura tipo crema
2. Guardamos en un bote hermético en la nevera hasta 5 días

BOLITAS DE QUESO Y PISTACHOS

3. Mezclamos el queso crema con el queso rallado y dejamos en la nevera 1 hora
4. Hacemos bolitas con el queso y pasamos por los pistachos previamente machacados
5. Dejamos enfriar 30 minutos

COOKIES DE PISTACHO

6. Juntamos la mantequilla con el azúcar, batimos e incorporamos el huevo, volvemos a integrar
7. Añadimos el resto de ingredientes, juntamos hasta hacer una masa y echamos el chocolate
8. Hacemos bolas de unos 40 gr, aplastamos (dejando separación) y ponemos más pistachos encima
9. Con el horno precalentado, metemos 14 minutos a 180° y 5 minutos a 200°
10. Dejamos enfriar en una rejilla y guardamos en un recipiente hermético

POR RACIÓN	20 g Proteínas	63 g Grasas	50 g Hidratos	5,2 g Fibra

Hecho con CookNest



Todas las recetas de MARÍA 👨🏻‍🍳

cooknest.app/@easyxbusy · Instagram @easyxbusy