

# Torta de nueces y pistachos



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Diana1979



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Medio

## **Descripción:**

Original bizcocho

## **Ingredientes para 6 personas :**

- 150g de Harina con levadura
- 180g de Azúcar
- 150g de Aceite de girasol/oliva
- 3 Huevos
- 100g de Nueces sin cáscara
- 25g de Pistachos
- Azúcar glas

## **Preparación:**

### **Paso 1**

Precalentamos el horno a 180°C y preparamos un molde con mantequilla y los forramos con papel de horno.

### **Paso 2**

Pelamos las nueces y los pistachos y picamos con un robot de cocina las nueces, pero dejando trozos grandes. Reservamos unas pocas enteras para decorar.

### **Paso 3**

Batimos los huevos y añadimos todos los ingredientes; el aceite, el azúcar, la harina y finalmente los frutos secos. Mezclamos bien.

### **Paso 4**

Vertemos en el molde y por el centro ponemos las nueces y pistachos que reservamos para decorar y

*espolvoreamos un poco de azúcar glas. Horneamos durante 40 minutos aproximadamente. Al sacarlo dejamos que se enfríe y espolvoreamos de nuevo con azúcar glas.*