



BIZCOCHO DE SIFÓN

Ingredientes:

- 125 gr de huevo
- 30 gr de pasta de pistacho
- 30 gr de harina
- 30 gr de azúcar

Materiales

- Sifón
- 2 cargas de sifón
- Vasos de plástico

Elaboración:

1. Batir con una túrmix todos los ingredientes.
2. Colar la mezcla, ponerla dentro del sifón de litro con las dos cargas y agitar energicamente. Dejar reposar durante 2 horas en la nevera.
3. Hacer tres pequeños cortes en la parte inferior de los vasos. Rellenar cada vaso con un tercio de la masa del sifón ya que después la masa crecerá.
4. Cocer en el microondas a 800W durante 40 segundos.
5. Da la vuelta a los vasos, deja que se enfríen y deja la masa en los vasitos hasta que vayas a servirlos, para evitar que se sequen.
6. Justo antes de servir, suelta el bizcocho del borde de los vasos con ayuda de un cuchillo y corta a trozos.
7. Decora a tu gusto.