

# Bizcocho al microondas

## Ingredientes para 4 personas:

80 gr. de pistacho

80 gr. de azúcar

20 gr. de harina

3 huevos

1 sifón

2 cargas de aire

6 vasos de plástico

## Elaboración:

Lo primero que tenemos que hacer es triturar el pistacho para hacerlo polvo, para ello podremos usar una picadora o algo semejante.

Una vez que tenemos el polvo de pistacho, procederemos a mezclar en un vaso batidor todos los ingredientes para esta receta: los 3 huevos, el polvo de pistacho, el azúcar y la harina. Cuando tengamos toda la mezcla batida lo verteremos en el sifón y dejaremos reposar durante 2 horas.

En la base de los vasos de plástico haremos 3 cortes. Pondremos las 2 cargas de aire en el sifón y rellenaremos los vasos con la mezcla, teniendo en cuenta de no rellenar más de la mitad del vaso, ya que durante el proceso del microondas sube y en caso de que el vaso estuviera muy lleno puede rebosar.

Introducir los vasos en el microondas a máxima potencia y en 40 segundos lo tendremos preparado. Extraer los vasos y colocarlos sobre un plato boca abajo. Cuando se enfríe lo desmoldaremos con la ayuda de un cuchillo o espátula y procederemos a emplatar.

Con la mezcla sobrante decoraremos la base del plato y colocaremos el bizcocho en 3 trozos. Para terminar, adornaremos con unas flores.



¡Buen provecho!