

Bolo Vulcão de Pistache

RENDIMENTO: Forma de furo central - 22 ou 24 cm (12 porções) | **VALIDADE:** Até 3 dias

MASSA

- 4 ovos grandes (240 g)
- 200 g de iogurte natural
- 20 g de pasta de pistache d'oro Dabella
- 180 g de óleo de milho ou girassol
- 240 g de açúcar refinado
- 200 g de farinha de trigo
- 40 g de amido de milho
- 14 g de fermento em pó
- 50 g de pistache bem triturado
- Raspa de 1/2 laranja

BRIGADEIRO DE PISTACHE

- 350 g de leite condensado
- 30 g de leite em pó
- 400 g de creme de leite
- 30 g de pasta de pistache d'oro Dabella

PREPARO:

Demonstração
em vídeo

