

Ninho de Mel e Pistache

Ingredientes:

225 g de aletria
115 g de manteiga
175 g de pistache picados
115 g de açúcar
115 g de mel claro
150 ml de água
2 colheres de chá de suco de limão
Sal
iogurte grego

Modo de preparo

1º Leve a ferver em fogo médio uma panela grande com sal. Adicione a massa e cozinhe até ficar macia, mas ainda firme ao dente. Escorra bem e volte a colocar na panela. Adicione a manteiga e mexa para envolver toda a massa. Deixe esfriar.

2º Em uma assadeira, disponha 4 formas de pudim ou de escalfar ovos pequenas. Divida a massa em 8 porções iguais e coloque 4 porções dentro das formas. Comprime levemente. Cubra com metade dos pistaches e depois com o restante da massa.

3º Leve ao forno pré-aquecido a 180° C, por 45 minutos ou até dourar.

4º Enquanto isso, coloque o açúcar, o mel e a água em uma panela e leve a ferver em fogo baixo, mexendo constantemente até que o açúcar esteja completamente dissolvido. Deixe cozinhar em fogo baixo por 10 minutos, adicione o suco de limão e cozinhe por mais 5 minutos.

5º Com uma espátula, transfira cuidadosamente os ninhos de massa para pratos individuais. Regue com a calda de mel, polvilhe com o restante dos pistaches e deixe esfriar completamente antes de servir. Sirva com iogurte grego.

Dica do Chef

A aletria é também chamada cabelo-de-anjo. Comprida e muito fina, esta massa costuma ser vendida em montinhos que já lembram ninhos.



Parragon Books Ltd. Sobremesas. Fotografía por The Bridge Water Book Company Ltd. - 2006