



Treccia al Pistacchio e Lampone

Ingredienti

- 1 Confezione Pandolce Buitoni
- 30 Grammi di pistacchi
- 60 Grammi di crema di pistacchio
- 250 g di confettura di lamponi
- 2 cucchiaini di latte

Preparazione

1. Preriscalda il forno a 160°C ventilato.
2. Srotolare il Pan Dolce e spalmare con la crema di pistacchio.
3. Cospargi i lamponi e i pistacchi tritati sopra.
4. Arrotola la base lungo il lato lungo, tagliala per il lungo e intreccia le due strisce insieme.
5. Posiziona la treccia in una teglia da plumcake (25x10x8 cm) con carta forno o leggermente unta.
6. Spennella con il latte e cuoci in forno ventilato a 160°C per 35-40 minuti, posizionando la teglia nella parte inferiore del forno.

Informazioni nutrizionali

carboidrati	24.85 g
Energia	157.84 kcal
grassi	4.72 g
Fibra	1.9 g
Proteine	3.83 g
Grassi saturi	1.19 g
Sodio	201.97 mg
zuccheri	9.98 g

⌚ 44

⊕ 10