elGourmet

Leikaj

Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Huevos: Unidades
Aceite: 175 Gramos
Miel: 175 Gramos
Cafe Instantaneo: 10 Gramos
Caco amargo: 5 Gramos
Canela: A gusto
Azúcar Negra: 325 Gramos
Manzana verde: 1 Unidad
Harina 0000: 380 Gramos
Polvo para hornear: 10 Gramos
Cinco especias de repostería: A gusto
Nueces: 250 Gramos

Preparación de la Receta

- Batir a mano huevos hasta romper la ligar.
- Agregar azúcar negra y mezclar hasta unir.
- Añadir aceite y seguir revolviendo con batidor.
- Incorporar miel e integrar.
- Agregar *manzana* rallada, mezclar
- Unir *harina*, *café* instantáneo, polvo de hornear, cacao, cinco *especias* y canela.
- Cernir sobre la mezcla reservada e integrar con batidor de alambre.
- Añadir nueces rotas con las mano, unir bien y llevar a molde enmantecado.
- Cocinar a 160ºC por 1 hora aprox.
- Dejar entibiar, desmoldar sobre reja y espolvorear con azúcar impalpable.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/leikaj