

Pastel de Aguaymanto

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Almendras molidas: 1/3 Taza

Aguaymanto pelados: 2 Tazas

Huevos: 4 Unidades

Azucar: 1 Taza

Limón para su ralladura: 1 unidad

Harina de trigo: 1/2 Taza

Sal: 1/4 cda

Manteca: 3/4 Taza

Crema agria: 1/4 Taza

Extracto de vainilla: 1 cda

Harina De Arroz: 1/2 Taza

Nuez moscada rallada: 1/4 cda

Polvo para hornear: 1 y 1/2 cda

Salsa

Aguaymantos pelados: 1 Taza

Azúcar blanca: 1/2 Taza

Preparación de la Receta

- Batir en un bowl azúcar y *manteca* con una batidora eléctrica hasta que estén ligeros y esponjosos
- Añadir la *crema*, batir, agregar los huevos de uno por uno sin dejar de batir
- Añadir el extracto de vainilla y batir bien hasta integrar.
- En un bowl aparte mezclar *harina*, almendras molidas, ralladura de *limón*, polvo para hornear, nuez moscada y sal.
- Agregar los ingredientes secos a la mezcla de *manteca*, batir para incorporar.
- Esparcir la mezcla sobre el molde refractario de 23 x 33 para horno ya engrasado, agregar encima los aguaymantos partidos por la mitad, presionar ligeramente.
- Espolvorear encima azúcar y canela
- Hornear a 175° C por 30 minutos
- Dejar enfriar, cortar en cuadros y servir con salsa de aguaymanto por encima.

Salsa

- En sartén con *manteca saltear* aguaymantos cortados en mitades por 2 minutos.
- Agregar azúcar blanca y a fuego bajo formar un caramelo suave tipo miel y reservar.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pastel-de-aguaymanto>