

Pastel de Chocolate Blanco y Piñones



Ingredientes

Almendras molidas: 250 grs

Chocolate blanco: 150 grs

Piñones: 30 grs

Fresas: 3 Unidades

Azucar: 250 grs

Huevos: 3 Unidades

Hojas de menta: c/n

Preparación de la Receta

- Batir los huevos con el azúcar hasta obtener una mezcla esponjosa.
- Añadir el **chocolate** blanco derretido y la *almendra* molida
- Por último, los piñones.
- Cocinar durante 30 minutos o hasta que al pinchar con un *palillo* salga limpio.
- Dejar que enfríe y servir con r fresas y hojas de *menta*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pastel-de-chocolate-blanco-y-pinones>