Pastel de Jitomate

Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Azucar de caña: 175 Gramos
Color vegetal rojo: c/n
Harina de arroz integral: 170 Gramos
Mantequilla: 90 Gramos
Puré de jitomate: 300 Gramos
Canela En Polvo: 1 y 1/2 cdta
Clavo De Olor: 4 Unidades
Huevo: 4 Unidades
Polvo de hornear: 3/4 cda

Preparación de la Receta

- Cernir todos los polvos y reservar
- Separar claras de yemas
- En una batidora, acremar la *mantequilla* con el azúcar y agregar las yemas una por una
- Agregar los polvos y batir a velocidad baja hasta incorporar, agregar el puré de **jitomate** y batir nuevamente a incorporar.
- Agregar tres gotas de *color* vegetal rojo o las necesarias para obtener un *color* rojo brillante
- Vaciar en un bowl
- En la batidora batir las claras a punto de turrón y vaciar al batido, mezclar en forma envolvente.
- Vaciar en el molde engrasado
- Hornear por 45 minutos a 170°C aproximadamente.
- Una vez listo, dejar enfriar 10 minutos y desmoldar
- Decorar con dulce de *jitomate* y chips de *jitomate* deshidratados en el horno

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pastel-de-jitomate