Pastel de Nueces y Azúcar de Caña



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Acompañamiento

Azucar impalpable: c/n
Membrillos: 3 Unidades
Crema: c/n
Jugo de Naranja: c/n

Pastel

Azucar: 50 Gramos
Yemas: 4 Unidades
Mantequilla: 125 Gramos
Polvo de hornear: 3/4 cdita
Azucar de caña: 250 Gramos
Claras: 4 Unidades
Nueces: 250 Gramos
Sal: 1 Pizca

Preparación de la Receta

Pastel

- En una licuadora, procesar las nueces, el azúcar y el polvo de hornear
- Reservar.
- En una olla al fuego, derretir la *mantequilla* en mínimo, agregar el azúcar de caña y mezclar hasta integrar.
- Añadir las yemas una a una, revolviendo constantemente para que no se cocinen.
- Incorporar las nueces procesadas con azúcar y mezclar hasta integrar.
- Por último, batir las claras a nieve con la sal
- Luego agregar a la mezcla poco a poco, realizando movimientos envolventes.
- En un molde engrasado con *mantequilla* y enharinado, colocar una base de papel para hornear y volcar la mezcla.
- Llevar al horno y cocinar a 160 °C durante 35 minutos.

Acompañamiento

- *Pelar* los membrillos y cocinar en una olla con *jugo* de *naranja* hasta que se pongan tiernos.

Presentación

- En un plato, servir una porción de pastel acompañando con *crema* batida y gajos de membrillo
- Terminar con azúcar impalpable.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pastel-de-nueces-y-azucar-de-cana