

Pastel de Nuez

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Dulce de leche: 300 Gramos
Mermelada de fresa: 1 cda

Fresas: 300 Gramos

Base

Azúcar: 200 Gramos
Claras: 4 Unidades
Polvo de nueces: 200 Gramos

Yemas: 4 Unidades

Relleno

Azúcar: 1 cda
Crema: 200 c.c.
Leche en polvo: 1 cda

Esencia De Vainilla: 1 cda

Preparación de la Receta

- Precalentar el horno a 160° C.
- Espumar las claras e ir agregando la mitad del azúcar hasta montar a nieve.
- Batir las yemas con la otra parte del azúcar hasta lograr un punto letra.
- Unir ambas preparaciones y agregar por último el polvo de nuez en dos tandas.
- Verter en molde con papel *mantequilla* y rocío vegetal. Por último, llevar al horno por 45 minutos.

Relleno

- Batir la *crema* de leche con el azúcar y la esencia de vainilla hasta lograr cuerpo.
- Agregar leche en polvo logrando una consistencia firme. Una vez que el *bizcocho* tomo temperatura ambiente servir con dulce de leche y la preparación de *crema* y frutillas.

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