# Pastel de Nuez



Tiempo de preparación: 90 Min

## Ingredientes

**Dulce de leche**: 300 Gramos
**Fresas**: 300 Gramos
**Mermelada de fresa**: 1 cdta

### Base

**Azucar**: 200 Gramos
**Claras**: 4 Unidades
**Yemas**: 4 Unidades
**Polvo de nueces**: 200 Gramos

### Relleno

**Azucar**: 1 cda
**Crema**: 200 c.c.
**Esencia De Vainilla**: 1 cda
**Leche en polvo**: 1 cdta

## 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 *manteca* y rocio 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**