Pastel Crocante sin Harina

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Azucar rubia: 3/4 Taza
Nueces pecan: 1/2 Taza
Galletas de vainilla: 1 Taza
Semillas de Amapola: 2 cdas
Canela En Polvo: 1 cdita
Esencia De Vainilla: 1 cdita
Claras: 6 Unidades
Nueces: 1/2 Taza

Preparación de la Receta

- Picar groseramente nueces y nueces pecan
- Reservar
- Procesar las galletas y reservar.
- Batir claras a punto nieve con batidora de mano
- Cuando las claras estén a mitad de punto, agregar de a poco el azúcar rubia y continuar batiendo hasta montar.
- Una vez montadas, añadir canela, semillas de *amapola*, esencia de vainilla e integrar suavemente con movimientos envolventes.
- Incorporar las nueces y las migas de galletas en varias tandas, integrando con espátula de goma y movimientos envolventes.
- Llevar a un molde desmontable engrasado con *mantequilla* y enharinado.
- Cocinar en horno moderado por 25 minutos o hasta que se pinche con un *palillo* y salga seco.
- Dejar entibiar con el horno apagado y con la puerta abierta.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/torta-crocante-sin-harina