Pastel Galés



Ingredientes

Rhum: 50 cc
Ciruelas pasas: 100 g
Azúcar Negra: 200 g
Huevos: 4 Unidades
Cerveza: 300 cc
Frutas confitadas: 100 g
Cerezas confitadas: 150 grs.
Pasas oscuras: 200 g
Harina 0000: 350 g
Manteca: 250 g
Almendras repeladas: 100 g
Bicarbonato De Sodio: 5 g
Ralladura de naranja: 2 Unidades
Almendras fileteadas tostadas: 100 grs.
Especias de repostería: 1 cda
Miel: 50 g
Uvas pasas rubias: 200 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

hidratamos 200 g de pasas rubias, 200 g de pasas oscuras, 100 g de frutas confitadas y 100 g de ciruelas pasas en trozos peque&ntilde

- Os con 100 cc de cerveza negra durante varias horas
- Reservamos.
- Por otro lado, en un bol, tamizamos 250 g de *harina* con una pizca de sal, 5 g de bicarbonato de sodio y 1 cda
- De *especias* para repostería.
- Incorporamos 350 g de *manteca* en cubos y trabajamos con las manos hasta lograr un granulado.
- Añadimos 200 g de azúcar negra y unimos.
- Agregamos 4 huevos, 100 cc de cerveza negra, 50 g de miel, ralladura de 2 naranjas y trabajamos con una espátula de goma.
- Añadimos las frutas hidratadas, 100 g de almendras fileteadas tostadas y mezclamos
- Llevamos a un molde de 22 cm enmantecado y frío.

- Emparejamos la superficie, decoramos con 100 g de almendras repeladas, 100 g de cerezas confitadas y horneamos a 150°C durante 2 horas aproximadamente.
- Retiramos del horno y rociamos con 50 cc de *rhum* o cognac.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/torta-galesa