

Pastel algarroba

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Bizcochos · Procedencia: Mavillum · Autor: Miguel Truyols

INGREDIENTES

0

75 gr	Coco
100 gr	Mantequilla
125 gr	Azúcar caña
3	Huevos
100 ml	Leche
75 gr	Almendras — molidas y 8 enteras para decorar.
125 gr	Harina integral
50 gr	Harina algarroba
1 cucharadita/s	Bicarbonato

ELABORACIÓN

Se separan las yemas de las claras. Se derrite la mantequilla al baño maría y se mezcla con las yemas de huevo y azúcar. Añadimos la leche, el coco y la almendra. Aparte juntamos las dos harinas y las incorporamos poco a poco sin dejar de remover. Se montan las claras a punto de nieve y se vierten sobre el conjunto. Se pone la masa en un molde engrasado. Se decora con almendras. Lo metemos en el horno precalentado a 180 grados durante media hora aproximadamente.