

Pastel tierno de gofio

Type de plat: Masas y Postres · Origine: Mesacamilla · Auteur: Gran Canaria

INGRÉDIENTS

0	
90 gr	Mantequilla
100 gr	Azúcar
120 gr	Gofio — millo
12	Yema de huevo
10	Claras de huevo
60 gr	Azúcar muscovado
	Canela molida
	Nuez moscada
25 gr	Miel

PRÉPARATION

Montar las 12 yemas con los 100 gr. de azúcar, añadirle el gofio tamizado, + la mantequilla y las especias.

Montar las claras con el azúcar muscovado y al final añadir la miel y mezclar todo.

Hornear a 180°C 10-15 minutos.