

Pastel a la veneciana

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos

INGREDIENTES

0

125 gr Azúcar

Pan - rallado

Mantequilla - poca

0,50 sobre/s Levadura

4 Huevos

50 gr Harina maíz - molida muy fina

50 gr Harina repostería

50 gr Patata - (fécula)

Azúcar glass

Sal

ELABORACIÓN

Untar con mantequilla un molde redondo de bordes altos. A continuación, espolvorearlo con pan rallado, cubriéndolo bien y sacudiendo para eliminar el sobrante.

Verter 4 yemas y el azúcar en un tazón y con una batidora (mejor si es eléctrica) trabajarlo hasta que quede bien batido. Añadir, usando una espátula o cuchara de madera para remover, las dos harinas y la fécula, a las que se habrá añadido, previamente, de levadura y un poco de sal.

A parte, montar a punto de nieve, bien fuerte, las claras de huevo e incorporarlas, suavemente, a la masa.

Verter la masa en el molde preparado, nivelándola con cuidado. Después poner el molde en el microondas a potencia máxima durante 7 minutos.

Finalizada la cocción, dejar el dulce en el horno, apagado, durante 3 minutos. Desmoldar sobre una rejilla para enfriar.