

Pastel algarroba

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mavillum | Tiempo: minutos |
Dificultad: Fácil

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.