

Pastel tierno de gofio

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

INGREDIENTES

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

ELABORACIÓN

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.