



Pastel de avellana



Ingredientes:

- 4 huevos
- 250 gr de azúcar
- 125 gr de mantequilla/margarina
- 6 cucharadas soperas de agua
- 250 gr de avellanas trituradas
- 125 gr de harina
- ½ sobre de levadura en polvo

Indicaciones:

1. Se separan las claras de las yemas.
2. Se mezclan las cuatro yemas con el azúcar, de una en una.
3. Se añade la mantequilla, previamente reblandecida y se mezcla bien hasta formar una crema blanca/espumosa.
4. Se añaden las cucharadas de agua y se continúa mezclando.
5. Se añade la harina, previamente tamizada, junto a la levadura y las avellanas trituradas.
6. Por otro lado, se baten a punto de nieve las claras y se añade a la mezcla anterior pero sin mezclar demasiado, envolviendo, para evitar que se bajen las claras.
7. Se unta con margarina un molde desmontable y se echa la mezcla.
8. Se pone durante 30 minutos en el horno a 175 °C.

Consejo: Se puede poner azúcar glass por encima a modo de decoración.