

Receta 22



@durazosnectarinasyciruelasdecalifornia



@carozos_de_california



@carozosdecalif

Pastel de requesón con ciruelas de California



Postre



90 min



6 porciones

 *California*



Pastel de requesón con ciruelas de California

Ingredientes

- 1 ½ tazas de amaranto
- 5 cucharadas de mantequilla
- 1/3 de taza de azúcar
- 500 gr de requesón
- ½ taza de azúcar
- ½ taza de miel de abeja
- 3 huevos separados
- 3 cucharadas de fécula de maíz
- 1 cucharadita de ralladura de limón
- 1 cucharada de jugo de limón
- 1/3 de taza de crema ácida
- 250 gr de ciruelas de California deshuesadas
- ¼ de taza de azúcar mascabado

Pasos

- 1.** Precalienta el horno a 180°C.
- 2.** Mezcla amaranto, mantequilla y 1/3 de taza de azúcar y forra un molde de pastel desmontable de 24 cm de diámetro con esta mezcla.
- 3.** Bate las yemas con el azúcar restante durante 5 minutos. Agrega jugo y ralladura de limón, requesón, fécula de maíz, crema y mezcla perfectamente.
- 4.** Aparte, bate las claras de huevo a punto de nieve e incorpora a lo anterior. Vierte todo en el molde forrado con amaranto.
- 5.** Reparte las ciruelas de California sobre el pastel, espolvorea con ¼ de taza de azúcar mascabado y hornea durante 30 a 40 minutos o hasta que dore.
- 6.** Deja enfriar y desmolda.

