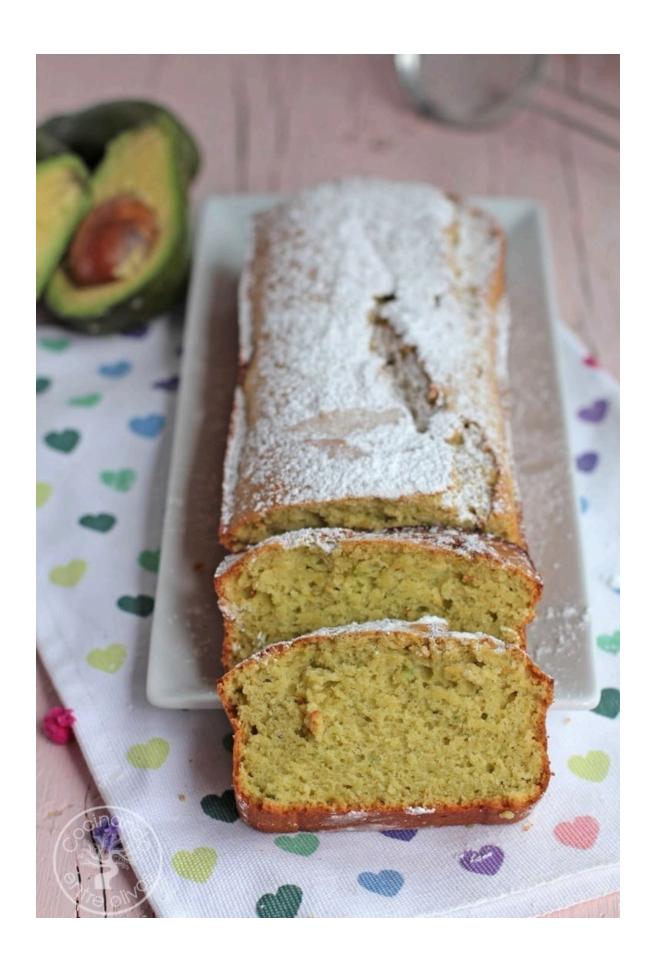
TENDENCIAS

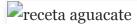
Delicioso pastel de palta y limón

El Ciudadano · 21 de mayo de 2017



Éste es un budín muy natural que llenará de energía a los más pequeños en el desayuno o en la merienda, y que puede gustarle hasta el que no acepta muy bien nuevos sabores.

Si te suena raro pensar en un pastel hecho de palta y nunca lo habías probado, anímate a hacer esta receta de **Cocinando entre Olivos** y aprecia de otra manera este maravilloso fruto de la naturaleza.



Ingredientes

- 4 huevos
- 180 gr de azúcar orgánica
- 2 paltas
- Jugo de medio limón
- 50 mililitros de aceite de oliva extra virgen
- 220 gr de harina
- 16 gr de levadura (1 sobre)
- Azúcar glass para espolvorear



Elaboración

1. Poner los huevos y el azúcar orgánica en un recipiente Con un batidor de mano o eléctrico batir unos minutos.

2. Quitarle la piel y la semilla a los aguacates (paltas). Luego con un tenedor

triturarlos muy bien, hasta obtener como una mantequilla, y añadir en ese

momento el jugo de limón.

3. Incorporar esta pasta depalta a la mezcla junto con el aceite y mezclar muy bien.

4. Añadir la harina y la levadura, mezclando con una espátula, y ya estará lista la

mezcla.

receta dulce con aguacate

5. Verter esta mezcla en un molde engrasado, y meterlo en el horno, precalentado,

unos 40 minutos a 180º C.

6. Comprobar que está hecho, cuando se vea dorada la corteza, pinchando con un

cuchillo. Si éste sale limpio, sin restos de masa líquida, es que ya está.

7. Desmoldar y dejar que se enfríe. Luego espolvorear con azúcar glass.

budín de aguacate y limón

¡A disfrutar de este riquísimo budín de palta y limón!

bioguia

Fuente: El Ciudadano