

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, ámate a hacer esta receta de **Cocinando entre Olivos** y aprecia de otra manera este maravilloso fruto de la naturaleza.

 receta aguacate

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

 pastel aguacate

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 de palta 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 180° 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](#)