

Será por recetas



Pastel de frutos secos

Recetas de postres, Recetas para navidad

 8 Personas

 Media

 80 Minutos

 Enviada el 10/04/2012

Ingredientes

- 300 g de harina integral
- 100 g de pasas
- 100 g de ciruelas
- 100 g de albaricoques secos
- 100 g de nueces
- 100 g de piñones
- 100 g de dátiles
- 1 cucharadita de canela
- 1 pizca de nuez moscada
- 1 pizca de clavo molido
- 1 naranja
- un poco de brandy

Elaboración

Primero trocear los frutos secos y mezclarlos con un poco de agua caliente y de brandy. Dejar macerar 24 horas.

Mezclar la harina con agua (la cantidad que absorba harina) hasta obtener una masa elástica.

Seguidamente incorporar los frutos secos a masa y también el líquido de la maceración. Moldear dando la forma de pastel.

Untar la bandeja del horno con mantequilla y espolvorearla de harina. Colocar la masa encima y hornear durante una hora a 110 °C.



Autor receta de Pastel de frutos secos

Wasabi

 Valoración 3/5

 46 Recetas publicadas

 Miembro desde 10/04/2012