

Pastel esponjoso de fresa y almendra

Ingrédients

- 100g de mantequilla suave, pomada
- 20g de aceite neutro
- 2 huevos
- 170g de azúcar
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 180g de harina
- 60g de harina de almendra
- 6g de levadura química
- 1 pizca de sal
- 230g de fresas
- 55g de almendras fileteadas
- 20g de fresas para la decoración

Préparation

1. Si buscas un postre con fresas pero quieres cambiar un poco del clásico pastel, ¡has llegado al lugar correcto!
2. Este pastel de fresa / almendra es rápido de hacer, y como muchas veces puedes modificarlo según tus gustos (quitando el extracto de almendra amarga si no te gusta, reemplazando la harina de almendra por avellana o coco, reemplazando las fresas por frambuesas...).
3. Material : Aro de 22cm Ingredientes : He utilizado el extracto de vainilla Norohy de Valrhona : código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
4. Mezclar la mantequilla pomada, el aceite, los huevos y el azúcar con la ayuda de una batidora eléctrica hasta obtener una mezcla blanqueada y esponjosa.
5. Añade la vainilla y el extracto de almendra amarga (más o menos según tus gustos).
6. Incorpora luego la harina, la harina de almendra, la levadura y la sal.
7. Finalmente, añade las fresas previamente cortadas en rodajas.
8. Vierte la masa en tu molde de pastel (o aro) engrasado, añade algunas fresas cortadas por encima y luego las almendras fileteadas.
9. Hornea en el horno precalentado a 175°C durante aproximadamente 35-40 minutos de cocción (la hoja de un cuchillo insertada en el pastel debe salir seca).
10. Deja enfriar, luego desmolda el pastel y ¡disfruta!