

Gâteau de limón y aceite de oliva (Christophe Bacquié)

Ingrédients

- 150 g de azúcar
- 2 huevos enteros
- 7 cl o 70 g de crema líquida entera
- 120 g de harina
- 2 g de levadura química
- 4 cl o 40 g de aceite de oliva
- 3 cl o 30 g de jugo de limón
- 30 g de azúcar
- 3 cl o 30 g de agua

Préparation

1. ¡He comenzado a tener bastantes recetas de pasteles en mi blog, pero sin embargo, hacía mucho tiempo que no hacía un pastel de limón!
2. Ya había probado la receta de Pierre Hermé, deliciosa, pero esta vez me lancé con una receta que vi en Instagram, un pastel de limón y aceite de oliva de Christophe Bacquié.
3. Mezcla los huevos con el azúcar, la ralladura y la crema líquida.
4. Añade la harina y la levadura.
5. Calienta un poco el aceite de oliva, luego agrégalo a la mezcla anterior.
6. Vierte la masa en el molde para pastel enmantecado o cubierto con papel pergamino, luego hornea en el horno precalentado a 150°C durante unos 40 minutos (ajustar según tu horno y si aumentas las proporciones).
7. Mezcla los ingredientes en una cacerola y lleva a ebullición.
8. Continúa cocinando el almíbar a fuego bajo hasta que el azúcar se disuelva completamente.
9. En cuanto el pastel salga del horno, desmóldalo y empápalo con el almíbar.
10. Deja enfriar, ¡luego a disfrutar!