

Pastel de vainilla y aceite de oliva

Ingrédients

- 4 huevos
- 135g de azúcar
- 1 vaina de vainilla
- 70g de aceite de oliva
- 175g de harina
- 7g de levadura química

Préparation

1. ¡Nueva semana, nuevo pastel!
2. Este es muy muy simple, y muy rápido de hacer La unión de vainilla y aceite de oliva siempre funciona bien, y da un pastel muy esponjoso que se conserva bien varios días si se envuelve bien en film transparente al salir del horno.
3. Finalmente, si prefieres pasteles más húmedos, también puedes empaparlos con un jarabe de vainilla al salir del horno Material : Molde para pastel Batidor Ingredientes : Usé la vainilla Norohy de Valrhona : código ILETAITUNGATEAU para 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
4. Tiempo de preparación : 10 minutos + 45 minutos de cocciónPara un pastel de 20 cm de longitud :
Ingredientes : 4 huevos de azúcar 1 vaina de vainilla de aceite de oliva de harina de levadura química
Receta : Bate los huevos con el azúcar y las semillas de la vaina de vainilla.
5. Incorpora el aceite de oliva, luego la harina y la levadura química previamente tamizadas.
6. Vierte la masa en el molde para pastel previamente engrasado y enharinado o forrado con papel de horno, luego hornea en el horno precalentado a 160°C durante 45 minutos de cocción.
7. Deja enfriar, luego desmolda el pastel y ¡disfruta!