

Pastel de requesón y crema de castañas (sin gluten)

Ingrédients

- 3 huevos
- 30g de azúcar
- 1 cc de aroma de vainilla
- 370g de queso blanco entero (he utilizado un queso blanco con 20% de materia grasa)
- 75g de maicena
- 80g de crema de castaña

Préparation

1. ¡Pronto será el regreso de las frutas de primavera y, por lo tanto, de las recetas bien frutales, pero mientras tanto aún podemos disfrutar de otros sabores!
2. Aquí con la crema de castaña, que he utilizado en un pastel espumoso de queso blanco, sin gluten y muy fácil de hacer.
3. Material: Círculo 18cm Ingredientes: He utilizado el aroma de vainilla Norohy de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
4. Batir las yemas de huevo con el azúcar y la vainilla hasta que la mezcla blanquee, esponje y espese.
5. Añadir la maicena tamizada, luego el queso blanco y la crema de castaña.
6. Luego, batir las claras a punto de nieve, luego agregarlas rápidamente a la mezcla anterior, teniendo cuidado de no mezclar demasiado.
7. Si quedan pequeños trozos de claras no importa.
8. Verter en un molde o círculo engrasado y espolvoreado con maicena, luego hornear inmediatamente en el horno precalentado a 180°C durante 35 a 40 minutos, luego apagar el horno y entreabrir la puerta para dejar que se temple suavemente durante una hora.
9. Finalmente, sacar el pastel del horno, desmoldar y disfrutar.