

Pastel esponjoso de albaricoque y café

Ingrédients

- 135g de azúcar moreno
- 3 huevos
- 75g de café tipo espresso
- 195g de harina T45
- 5g de levadura química
- 35g de crema líquida
- 85g de mantequilla
- 7 a 10 albaricoques según su tamaño

Préparation

1. No sé si conoces la asociación café y albaricoque, pero te aseguro que, aunque pueda parecer sorprendente al principio, ¡esta mezcla es deliciosa!
2. Así que hice un pastel de café cubierto con mitades de albaricoques para un resultado rápido, bien esponjoso y aromático.
3. Tiempo de preparación: 15 minutos + 40 minutos de cocción Para un pastel de 28 a 30 cm de diámetro / 8 porciones Ingredientes: de azúcar moreno 3 huevos de café tipo espresso de harina T45 de levadura química de crema líquida de mantequilla 7 a 10 albaricoques según su tamaño Receta: Derrite la mantequilla y deja que se enfríe.
4. Bate los huevos con el azúcar para que esponjen y se blanqueen.
5. Añade el café líquido, luego la harina y la levadura previamente tamizadas.
6. Por último, incorpora la crema y la mantequilla derretida.
7. Vierte la masa en un molde engrasado y enharinado o azucarado, luego cubre con mitades de albaricoques ajustándolos bien (puedes añadir más de los que se ven en la foto, el pastel será aún mejor).
8. Espolvorea los albaricoques con un poco de mantequilla y azúcar moreno, luego hornea en el horno precalentado a 170°C durante 40 minutos.
9. Deja enfriar, desmolda y ¡disfruta!