

Pastel aireado



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 45min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 45min , Número de porciones: 8

Calorías , 0 g Azúcares , 0 g Grasas , 0 g Proteínas

Autor: Maria

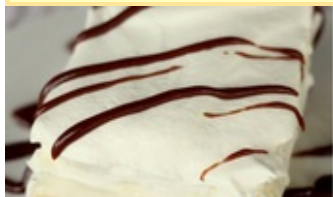
Url: <https://srecetas.es/pastel-aireado>

Preparación

Hervir juntos la margarina y el agua. Agregue la harina y mezcle bien. Dejar enfriar un poco y agregar los huevos, uno a la vez. Mezclar bien y extender sobre un molde engrasado rectangular. Hornear a 200°C durante 30 minutos. Dejar enfriar completamente. Preparar el postre de vainilla como indica el paquete y enfriarlo. En un tazón grande, mezcle postre preparado, la leche y el queso crema. Batir hasta eliminar los grumos. Vierta la mezcla en la corteza cocida anteriormente. Coloque encima el merengue preparado y decore con tiras de chocolate para taza derretido. Refrigere.

▫ Tip para la receta

El merengue puede ser simplemente claras y azúcar, pero si desea preparar uno tipo italiano o suizo quedarían mucho mejor con la receta.



Ingredientes

- 1 barra Margarina
- 1 taza/s Agua
- 1 taza/s Harina
- 4 Huevos
- 1 paquete/s Polvo para postre de vainilla
- 3 taza/s Leche
- 225 poco Queso Crema
- 1 poco Merengue
- 1 poco Chocolate para taza derretido

Categorías

Cumpleaños, Americana, Costosa, Lácteos y huevos, Ingrediente extra, Familia, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Dulces