

Pastel de arándanos



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 45min

Tiempo total: 1 hrs. 5min , Número de porciones: **8**

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/pastel-de-arandanos>

Preparación

Precaliente el horno a 170°C. Batir la manteca con la ralladura de naranja y 1 taza de azúcar hasta que esté suave y esponjosa. Añadir el huevo y la vainilla y batir hasta que se mezclen. Mientras tanto, mezcle los arándanos con 2 cucharadas de harina, luego mezcle la harina restante, el polvo de hornear y la sal. Agregue la mezcla de harina a la mezcla anterior con la manteca un poco a la vez, alternando con el suero de leche. Agregue los arándanos. Engrase un molde de 9 pulgadas para hornear cuadrado con manteca o con spray antiadherente. Distribuir la masa en el molde. Espolvorear la masa con cucharada restante de azúcar. Hornear durante 35 minutos, a continuación, comprobar el punto de cocción al tocar suavemente la parte superior o insertando un palillo. Deje que se enfríe al menos 15 minutos antes de servir.



Ingredientes

- 1/2 taza/s Manteca a temp. ambiente
- Cáscara de 1 naranja
- 1 taza/s Azúcar
- 1 cucharada/s Azúcar
- 1 cucharadita/s Esencia de vainilla
- 2 taza/s Harina
- 2 cucharadita/s Levadura instantánea
- 1 cucharadita/s Sal Kosher (o común)
- 2 taza/s Arándanos
- 1/2 taza/s Suero de leche
- 1 Huevo a temperatura ambiente

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Navidad, Pascuas, Día de la Madre, Año Nuevo, Día Especial, Día de San Valentín, Todo el año, Costosa, Cereales, pastas y arroz, Frutas, Lácteos y huevos, Ingrediente extra, Postre