

# Pastel de cerezas



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 35min , Tiempo de cocción: 50min

Tiempo total: 1 hrs. 25min , Número de porciones: **8**

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

**Autor:** Maria

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

## Preparación

Precaliente el horno a 175°C. Rocíe un molde tipo savarín con aceite en aerosol antiadherente para cocinar. Lavar las cerezas y déjelas a un lado para secar. En el cuenco de una batidora, mezcle la manteca y el azúcar hasta que quede esponjoso. Añadir la leche y batir hasta que se mezclen. En un tazón mediano, combine la harina, la sal y el polvo de hornear. Agregue los ingredientes secos a la mezcladora y revuelva bien. Vierta suavemente los arándanos y extienda la masa en el molde preparado. Hornee durante 40-50 minutos, hasta que un palillo de madera insertado en el centro del pastel salga limpio. Retire la torta del horno y dejar enfriar durante 15 minutos antes de desmoldar. En una cacerola pequeña, derrita la manteca. Incorpore el azúcar y la crema y calentar hasta que el azúcar se derrita y la salsa esté caliente. No deje que hierva! Retire del fuego y agregue la esencia de vainilla. Sirva la salsa caliente sobre el pastel. La torta puede ser servida caliente o a temperatura ambiente.

## Ingredientes

- 4-5 taza/s Cerezas en licor (sin carozos)
- 1/2 taza/s Manteca a temp. ambiente
- 2 taza/s Azúcar
- 1 lata/s Leche evaporada
- 4 taza/s Harina
- 2 cucharadita/s Sal
- 2 cucharada/s Polvo de hornear
- Para la salsa: 1 taza/s Manteca
- 2 taza/s Azúcar
- 1 taza/s Crema de leche
- 2 cucharadita/s Esencia de vainilla

## Categorías

Día de la Madre, Día Especial, Día de San Valentín, Primavera, Verano, Otoño, Invierno, Todo el año, Costosa, Lácteos y huevos, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Dulces

