

Pastel de grosellas



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 1hrs. 30min , Tiempo de cocción: 35min

Tiempo total: 2hrs. 5min , Número de porciones: **24**

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

Autor: Daniela

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

Preparación

Prepare una masa levada de la harina fina, 100 g de mantequilla, 50 g de azúcar, levadura, leche, huevos y sal (consulte las recetas relacionadas). A continuación prepare un streusel para espolvorear la masa: 500 g de harina semi-gruesa, 500 g de azúcar y 250 g de mantequilla (ver recetas relacionadas). Divida la masa en 2 mitades y cada una estiremos sobre bandejas de horno engrasadas. Unte con la mermelada, espolvoree con 250 g de grosellas y una mitad de la cantidad de streusel. Finalmente, espolvoree el pastel con azúcar de vainilla. Repita todo el procedimiento con la otra mitad de la masa. Hornee durante 35 minutos en un horno precalentado a 180 °C.

▣ Tip para la receta

Valores nutricionales: 8280 kcal 10.0g carbohidratos 307.0g grasas 112.0g proteínas

Ingredientes

- 1 vaso Mermelada de grosellas
- 2 paquete/s Azúcar vainillada
- 1 unidad/es Huevo
- 550 gramo/s Azúcar glasé
- 500 gramo/s Harina tamizada
- 500 gramo/s Harina semigruesa
- 300 gramo/s Mantequilla
- 30 gramo/s Levadura (terron)
- 300 gramo/s Grosella
- 150 gramo/s Leche
- 1 poco Sal

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Checa, Vegetariana, Verano, Todo el año, Económico, Comida para todos los días, Familia, Postre, Dulces

