

Pastel picante de caqui



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 50min

Tiempo total: 1hrs. 10min , Número de porciones: **12**

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

Autor: Maria

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

Preparación

Vaciar los caquis y formar un puré. Agregar el bicarbonato de sodio. Se dará cuenta que el caqui se vuelve más sólido pero no se alarme. En un bol batir la manteca y el azúcar con una batidora eléctrica y, hasta que esté cremosa y esponjosa. Agregue el caqui y el huevo, batiendo hasta que estén bien mezclados. Usando una espátula de goma, agregue y mezcle los ingredientes secos a la mezcla de caqui. Mezcla bien y agregue las nueces y el pistacho. Vierta la mezcla en un molde redondo engrasado y hornear durante 40-50 minutos o hasta que el cuchillo salga limpio. Sacar y dejar enfriar sobre una rejilla. Espolvorear generosamente con azúcar glas.
Fuente: <http://junglefrog-cooking.com>

Ingredientes

- 4-6 unidad/es Caquis
- 2 cucharadita/s Polvo de hornear
- 1 cucharadita/s Bicarbonato de sodio
- 115 gramo/s Manteca
- 200 gramo/s Azúcar negra
- 350 gramo/s Harina
- 1 Huevo
- 1 cucharadita/s Canela
- 1/2 cucharadita/s polvo Clavo de olor
- 60 gramo/s Pistachos tostados picados
- 1/2 taza/s Nueces picadas

Categorías

Día de la Madre, Día de la Madre, Día Especial, Todo el año, Todo el año, Exótica, Exótica, Ingrediente extra, Familia, Una cocinera experta, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Postre, Dulces, Dulces



