PASTEL DE ALGARROBAS

Ingredientes: (Aprox. 8 personas)

- 200g harina de algarrobas
- 8 huevos
- 150g panela
- 50g harina de trigo, arroz, o trigo sarraceno
- 150g mantequilla o mantequilla sin lactosa
- 230ml bebida de arroz, avena.
- Almendras laminadas o coco rallado (para decorar por encima)

Materiales:

- Cacerola pequeña
- Pesa de cocina
- Lengua
- Montador de claras (varillas) suelen venir con la batidora
- Jarra o vaso medidor de ml
- Batidora
- 2 boles grandes
- Bandeja de horno grande

PASTEL DE ALGARROBAS

Comenzamos poniendo en un cazo la mantequilla y la ponemos a fuego lento para que se derrita, a continuación añadimos la harina de algarrobas y la bebida vegetal que queramos, también podemos hacer con leche de vaca si queremos. Removemos hasta obtener un chocolate espeso. Si aparecen grumos podemos pasar la batidora. Reservamos.

En un bol separamos la clara de las yemas. En el bol de las yemas añadimos la panela y mezclamos, después añadimos también los 50g de harina que hayamos elegido y mezclamos de nuevo.

Montamos las claras y apartamos.

Ahora empezamos a mezclar todos los ingredientes, en el bol donde tenemos las yemas, el azúcar y la harina echamos nuestro chocolate de algarrobas y mezclamos bien, por ultimo añadimos las claras montadas y volvemos a mezclar hasta que quede una masa homogénea.

Precalentamos el horno por 20 minutos. Mientras, engrasamos una fuente de horno con un poco de mantequilla y echamos nuestra mezcla.

Metemos en el horno a 180º por aproximadamente media hora, aunque depende del horno.

Después adornamos con coco rallado o almendras laminadas.