

# Pastel con crema de nueces

Publicada por:

[imprimir](#)

- 30 '
- 35 '
- 6
- 
- 
- 



Comentario nutricional

Las nueces tienen un sabor amargo que se puede eliminar pelándolas. Si las nueces son viejas la piel sale fácilmente, pero si son nuevas hay que ponerlas en agua caliente para pelarlas mejor.

## Modo express

1. Para hacer el bizcocho, mezcle con el túrmix todos los ingredientes excepto las nueces. Posteriormente intégrealas en la masa.
2. Engrase la cubeta con mantequilla y espolvoree con harina. Viértala y programe el menú Horno a 162º durante 25 minutos.
3. Espere a que el pastel se entibie antes de desmoldar. Si lo desea, puede darle unas pinceladas con un poco de almíbar o miel

4. Para hacer la crema de nueces, programe el menú A fuego lento a 98º durante 10 minutos y disponga la leche, las nueces picadas y la nata en la cubeta Chef Plus Induction. Mientras se calienta, bata enérgicamente en un bol la maicena con las yemas y el azúcar. Cuando empiece a hervir la mezcla de la cubeta, agregue la preparación de huevo y maicena, y remueva durante un minuto. Cancele y retire.
5. Vierta la crema todavía caliente sobre el bizcocho y si lo desea, decore con unas nueces enteras.

Nota: 20 gramos de matequilla y de harina para preparar la cubeta.