



Pastel de avellanas

Publicada por:

[imprimir](#)

- 10 '
- 25 '
- 6
- 
- 



Comentario nutricional

Las avellanas destacan por su riqueza en vitamina E, que previene de enfermedades degenerativas y cancer.

Modo express

1. Reserve algunas avellanas para decorar. Mezcle todos los demás ingredientes con un túrmix. Engrase la cubeta con mantequilla y espolvoree con harina.
2. Vierta la masa, cierre la tapa y programe el menú Horno a 162º durante 25 minutos.
3. Para desmoldar, deje enfriar y ponga un plato dentro de la cubeta fría y luego dele la vuelta.
4. Puede servirlo con crema inglesa o natillas y las avellanas reservadas.

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