

Pastel de greixonera

Publicada por:

[imprimir](#)

- 10 '
- 25 '
- 6
- 
- 
- 



Comentario nutricional

Gracias a recetas como esta puede aprovechar bollería como ensaimadas, croissants o magdalenas que hayan quedado del día anterior.

Modo express

1. Bata los huevos con la leche y ralle muy fina la piel del limón sin llegar a la parte blanca.
2. Mezcle en un bol las ensaimadas troceadas, el azúcar, la canela y la mezcla anterior. Cuando las ensaimadas se hayan integrado por completo en la masa, vierta la masa en el molde de plumcake.
3. Introduzca el molde en la cubeta y cierre la tapa.

4. Si quiere que adquiera una textura abizcochada, programe el menú Horno a 162º durante 25 minutos. Desmolde y sívalo tibio.