

- PASTEL DE VAINILLA -



INGREDIENTES

- 180 G DE AZÚCAR
- 250 G DE HARINA DE TRIGO TODO USO
- 160 ML DE ACEITE DE OLIVA
- 160 ML DE LECHE
- 3 HUEVOS GRANDES
-

2 ½ CUCHARADITAS DE POLVO PARA HORNEAR

- 1 CHORRITO DE VAINILLA MOLINA
- 1 PIZCA DE SAL

PROCEDIMIENTO

1. REVUELVE LOS HUEVOS DURANTE 5 MINUTOS CON UNA BATIDORA A VELOCIDAD ALTA Y AÑADE EL AZÚCAR HASTA QUE SE INCORPORA POR COMPLETO.
2. AÑADE EL ACEITE DE OLIVA Y LA LECHE Y SIGUE BATIENDO. ÉCHALE EL CHORRITO DE VAINILLA MOLINA Y MEZCLA TODO HASTA QUE QUEDE INTEGRADO.
3. CON AYUDA DE UN COLADOR, TAMIZA EL HARINA JUNTO AL POLVO PARA HORNEAR EN LA MEZCLA. ESTO AYUDARÁ A QUE NO QUEDEN GRUMOS.
4. AÑADE LA PIZCA DE SAL Y MEZCLA UN POCO ANTES DE REVOLVER CON LA BATIDORA.
5. CON VELOCIDAD BAJA, COMIENZA A BATIR SUAVEMENTE LA MEZCLA HASTA QUE TODO QUEDE INTEGRADO.
6. ENGRASA UN MOLDE CON HARINA PARA PASTEL Y VIERTES LA MEZCLA.
7. LLEVA AL HORNO PRECALENTADO A 180 °C ENTRE 45 Y 50 MINUTOS.
8. UNA VEZ LISTO, LO DEJAS REPOSAR DURANTE 10 MINUTOS EN EL MISMO MOLDE SOBRE UNA REJILLA.
9. PASADO LOS 10 MINUTOS, DESMOLDA SOBRE LA REJILLA Y DEJA ENFRIAR.