

Chef Pepín



Recetas del Chef Pepín

POSTRES

CAKE DE NATA

INGREDIENTES:

- 2 Tazas de harina
- 1½ Taza de azúcar
- 2 Cucharaditas de Polvo de hornear (baking powder)
- ½ Cucharadita de sal
- 1½ Taza de crema para batir (whipping cream)
- 3 Huevos
- 1½ Cucharadita de vainilla

Chef Pepín



Recetas del Chef Pepín

PREPARACION:

Precalienta el horno a 350 grados.

Utiliza dos moldes de 9 pulgadas, engrásalos bien y espolvorea un poquito de harina para que no se pegue.

Cierna (pase por un colador) todos los ingredientes secos.

Bate la crema, hasta que este espesa.

Bate los huevos bien y añádelos a la nata.

Agrega los ingredientes secos, envolviendo la masa sin batir y añade la vainilla.

Viértelos en los moldes y hornéalos por unos 30 minutos.

Insértales un palillo, si sale seco es porque están listos.