

PASTEL DE BETABEL

Ingredientes pastel:

- ½ taza de aceite
- ½ taza de miel de abeja
- ¼ de taza de azúcar
- 2 huevos
- 2 ½ tazas de harina
- 2 c de polvo de hornear
- 2 c de canela en polvo
- 1 c de nuez moscada en polvo
- 1 c de sal
- 3 tazas de betabel crudo rallado

Ingredientes betún:

- 1 betabel cocido
- ¼ a ½ taza de miel de abeja
- ½ taza de yogurt blanco espeso

Preparación pastel:

1. En un tazón revolver con un tenedor aceite, miel, azúcar y huevos. En otro tazón combinar la harina, polvo de hornear, la canela, la nuez moscada y la sal y mezclar. Añadir los ingredientes secos a los líquidos y mezclar hasta incorporar. Agregar el betabel y revolver.
2. Vaciar a un molde de rosca engrasado y enharinado y hornear a 180°C o 350° F por 40 minutos.

Preparación betún

1. Si el yogurt tiene azúcar entonces se usa la menor cantidad de miel.

2. Se muele en la licuadora el betabel, la miel y el yogurt. Se vacía el betún sobre el pan para que escurra por los lados o se sirve por separado como una salsa para que cada persona se sirva al gusto.

Notas:

Si se prefiere se puede espolvorear el pan con azúcar glas y no usar el betún.

