

PASTEL DE AVENA

Ingredientes para la masa:

- 1 taza de avena
- 1 ¼ tazas de agua hirviendo
- 1 1/3 taza de harina (160 gms)
- 1 cucharita de sal
- 2 cucharitas de polvo de hornear
- 1 cucharita de canela
- 1 barra de mantequilla (90 gms)
- 1 taza de azúcar (200 gms)
- 2 huevos
- 1 cucharita de vainilla

Ingredientes para el betún:

- ½ barra de mantequilla suave (45 gms)
- ¼ de taza de crema
- 2 Cucharas de azúcar moscabado
- ½ taza de coco rallado
- ½ taza de nuez picada
- ½ cucharita de vainilla

Preparación:

1. La avena se cubre con el agua hirviendo y se deja remojar durante 20 minutos aproximadamente.
2. Aparte en otro plato se juntan los ingredientes secos: harina, sal, polvo de hornear y canela y se mezclan con un tenedor.
3. En el tazón de la batidora se coloca la barra de mantequilla y se bate junto con el azúcar hasta acremar. Se añaden los huevos y la vainilla y se procesa hasta combinar bien los ingredientes. Se agrega la mezcla de ingredientes secos y se bate ligeramente sólo hasta integrar.

4. Se vacía la masa a un molde engrasado y enharinado y se hornea a 350°F o 180°C durante 30 a 40 minutos.
5. Mientras el pastel se está horneando se combinan los ingredientes del betún y se mezclan con una cuchara.
6. Cuando el pastel está cocido, se retira del horno y se unta cuidadosamente con el betún para que se cubra toda la superficie. Se regresa el pastel al horno para dorar la superficie durante 2 a 3 minutos usando el asador (broiler) para dorar ligeramente la cubierta. Se retira del horno y se deja enfriar.

Notas:

La crema puede ser crema ácida o crema para batir. Yo usé marca Lala.