

PASTEL DE ALMENDRAS

Ingredientes pastel:

- 1 ¼ tazas de azúcar
- 1 huevo
- ½ cucharita de extracto de almendra
- 2/3 taza de leche
- 1 ¼ tazas de harina
- ½ cucharita de polvo de hornear
- ½ taza de mantequilla derretida

Ingredientes para decorar:

- Mermelada de Chabacano
- Almendras fileteadas tostadas
- Azúcar glas

Preparación:

1. En el tazón de la batidora mezclar azúcar, huevo, el extracto y la leche.
2. Agregar harina y polvo de hornear y mezclar a velocidad baja sólo a combinar.
3. Agregar la mantequilla derretida y mezclar.
4. Vaciar masa a molde engrasado y hornear a 180°C o 350°F durante 30 a 40 minutos hasta que se vea dorado y un palillo salga seco.
5. Una vez tibio se desmolda y se unta con la mermelada derretida, se le espolvorean algunas almendras y se decora con azúcar glas.