

## PASTEL DE ALMENDRAS CON FRESAS

Tiempo de preparación: 20 minutos

Tiempo de cocción: 35 minutos

Salen 12 pedazos de pastel



### Ingredientes

- 3 yemas de huevo grandes, separados, a temperatura ambiente
- 6 claras de huevo grandes, a temperatura ambiente
- $\frac{2}{3}$  taza de azúcar
- 2 cucharaditas de extracto de vainilla
- Pizca de sal
- 2 tazas de harina de almendras
- 1  $\frac{1}{2}$  tazas de fresas
- Azúcar pulverizada, para espolvorear encima

### Instrucciones

1. Precalienta el horno a 350 F (180 C) y engrasa un molde de resorte (springform) de 9 pulgadas con aceite en spray, cubre con papel de hornear y harina, dejar aparte.
2. En un recipiente grande, mezcla las 3 yemas de huevo y el azúcar quitando 2 cucharadas de azúcar para usarlas después, batir hasta que las yemas se vuelvan espesas y de color pálido, alrededor de 1 a 2 minutos, incorporar el extracto de vainilla y la sal, batir bien y dejar aparte.
3. En el recipiente de una batidora eléctrica estática o un recipiente con una batidora manual, batir las 6 claras de huevo a velocidad media hasta que se vuelvan opacas, entre 1 a 2 minutos.
4. Agrega las 2 cucharadas restantes de azúcar y continúa batiendo las claras de huevo hasta que alcancen picos medianos.
5. Con una espátula de goma flexible, agrega aproximadamente  $\frac{1}{4}$  de las claras de huevo a la mezcla de yema de huevo (puedes revolverlo fuerte), incorpora las claras de huevo restantes sobre las yemas y aproximadamente la mitad de la harina, integra suavemente en la mezcla de las yemas, pero solo parcialmente.
6. Mientras que a la mezcla todavía le quedan algunas rayas blancas, agrega la harina de almendras restante y mezcla, incorporando con la espátula, hasta que tenga una masa homogénea. ¡Hazlo suavemente!

7. Vierte la masa en el molde preparado y con la espátula trata de nivelar la masa, hornea durante unos 35 minutos, hasta que la parte superior esté dorada. Deja que el pastel se enfríe en una rejilla de alambre durante 5 minutos, luego pasa un cuchillo a lo largo de los bordes del molde.
8. Invierte el molde sobre la rejilla, retira los lados y el fondo del molde y retira el papel de hornear. Voltea el pastel con el lado derecho hacia arriba y deja que se enfríe por completo. Espolvorear con azúcar en polvo y servir con fresas y crema dulce.

[www.unapizcadeluna.com](http://www.unapizcadeluna.com)