

Pastel de Ángel



Tiempo de
preparación

90 min.

Porciones

10

Ideal para

Cenas

Nivel

Fácil

Ingredientes

125 g Harina

1 g Sal

300 g Claras San Juan a temperatura ambiente

1 cdta Crémor Tártaro (se puede sustituir por royal)

250 g Azúcar

10 ml Extracto de vainilla

Cantidad necesaria de Frutas de temporada.

Preparación

1. Montar las claras San Juan a velocidad media-alta en la batidora hasta que estén espumosas, agregar el crémor tártaro (royal) y continuar a batiendo hasta que se formen picos suaves.
2. Seguir batiendo y agregar el azúcar poco a poco para formar un merengue francés (punto de turrón)
3. Incorporar la vainilla sin dejar de batir
4. Tamizar juntos la harina y la sal. Utilizar una espátula de goma para incorporar en forma envolvente la harina.
5. Acomodar la preparación en un molde de rosca (preferentemente desarmable), no engrasar si su molde es de teflón o de silicón.
6. Hornear el pastel a 175°C por 35/40 minutos aproximadamente
7. Retirar del horno dejar enfriar un poco, desmoldar.
8. Colocar el pastel en un plato y decorar con las frutas colocándolas en el centro.

Variantes Existen muchas variaciones de la receta original, por ejemplo si se desea hacer un pastel al chocolate, solo debe reemplazar una cuarta parte de la harina, con polvo de cacao amargo y reducir a la mitad la cantidad de vainilla. También puede variar su sabor mediante la combinación de especias en polvo u otros aromas, como cáscara de limón o naranja, enriquecer la mezcla con pasas, arándanos o chips de chocolate. El pastel de ángel independientemente de ser delicioso, es un postre muy completo.