

PASTEL DE CHIRIVIAS ESPECIADAS CON FRUTOS SECOS Y MIEL



INGREDIENTES

3 huevos grandes
200 g azúcar moreno
Vainilla
1 cucharada jengibre rallado
1 cucharadita canela molida
75 g miel
150 g mantequilla
225 g harina
Levadura química
300 g chirivías
150 g nueces
50 g pasas de uvas blancas

Extracto de vainilla

COBERTURA DE QUESO

1 queso feta
Menta fresca

MODO DE HACERLO

Batir los huevos con el azúcar hasta que queden bien espumosos. Añadir la vainilla, el jengibre, la canela, la miel y la mantequilla derretida y fría.

Batir bien hasta que los ingredientes queden bien homogenizados.

Añadir la harina y la levadura tamizados a la mezcla y trabajar con cuidado hasta obtener una masa suave y sin grumos. Al final, incorporar las chirivías peladas y ralladas finamente junto con las nueces y las pasas.

Verter la masa en un molde cuadrado y hornear durante unos 50 minutos hasta que esté bien dorada. Sacar del horno y dejar que se enfríe por completo.

COBERTURA DE QUESO:

Congelar el queso tofu. Retirar y pasar por un rallador para que quede como un granizado. Espolvorear por encima de la tarta de chirivías y adornar con menta fresca.

VARIANTES

Sustituir la chirivía por zanahoria. La cobertura se puede hacer con una mezcla de queso crema y mantequilla. También se puede espolvorear con azúcar glas o cubrir con nata montada

CONSERVACIÓN

Se conserva en un recipiente hermético durante 3-4 días.