

PASTEL ESPECIADO AL ESTILO ORIENTAL



INGREDIENTES

120 g mantequilla en pomada

Extracto de vainilla

200 g azúcar glas

2 huevos

300 g harina

Levadura química

160 g leche

Mantequilla fundida extra

Almíbar de té y mandarina

200 ml agua

75 g azúcar

1 sobre de té Earl Grey

Ralladura y zumo de 1 mandarina

30 ml de ron añejo

Mix de especias

2 cucharadas pistachos pelados

2 cucharadas almendras en granillo

2 cucharadas piñones picados

40 g azúcar glas

Pimienta molida

Cardamomo molido

Canela molida

MODO DE HACERLO

Batir la mantequilla, la vainilla, el azúcar y el huevo con una batidora hasta obtener una mezcla esponjosa. Agregar la harina y la leche.

Pintar un molde de 20-22 cm. con la mantequilla fundida y rellenar con la mezcla anterior.

Hornear a 180° durante unos 25 minutos.

ALMÍBAR DE TÉ Y MANDARINA

Preparar un té con el agua y el sobre. Infusionar durante unos 10 minutos. Agregar el azúcar y formar un almíbar. Al final, añadir la ralladura y zumo de la mandarina y el ron añejo.

Enfriar un poco y empapar el pastel. Reposar unos 30 minutos.

MIX DE ESPECIAS

Mezclar los pistachos triturados, almendras y piñones y humedecer con un poco de agua. Mezclar con el azúcar y las especias y extender sobre una bandeja de horno con papel de hornear y cocer hasta que las especias se sequen un poco.

Desmoldar el pastel empapado. Si es necesario poner sobre un rejilla.

Repartir el mix de especias sobre la base y servir.

VARIANTES

El bizcocho se puede hacer con una base de genovés.

Empapar con otros almíbares aromatizados con ron, licor de naranja, zumos de naranja, té verde.

Los frutos secos pueden sustituirse por otros como nueces, avellanas, almendras, anacardos, avena, perlitas de chocolate.

CONSERVACIÓN

Al estar empapado, este bizcocho mejora de un día para otro. Se conserva 3 días en una lata hermética.