

Una delicia para la hora del té: Pastel de crema de nueces

03/06/2024



Todos hemos comido pastel de nueces, ese producto dulce y pegajoso que a menudo adorna la mesa de Acción de Gracias, pero este pastel de nueces es algo completamente diferente. Todavía tiene ese maravilloso sabor a nuez y nuez, pero todo está mezclado en un relleno esponjoso, dulce y cremoso, por lo que es una experiencia de pastel de nuez completamente diferente, una con un bocado fresco y cremoso. Ah, y excelentes noticias: aparte de hornear la cáscara a ciegas, no necesitarás el horno en absoluto.



Para hacer el relleno, batirás un poco de crema espesa y azúcar en polvo hasta que estén firmes y también batirás un poco de queso crema, jarabe de arce y azúcar moreno hasta que queden suaves. Y luego los doblas suavemente para no perder la

esponjosidad de la crema batida.







Puedes enfriarlo por más tiempo, pero después de dos horas estará lo suficientemente rebanable para servir. (Y, seamos realistas, es difícil esperar mucho más para profundizar en esto).



El sabor a nuez está respaldado por el jarabe de arce y el azúcar moreno, pero especialmente cómo está todo envuelto en un bocado cremoso y esponjoso. Recuerda un poco al helado de mantequilla y nueces. Pero más aireado. Y con masa de tarta

hojaldrada.

Debes probarlo, se trata de una verdadera delicia!



Fuente: www.culinaryrecipes.top