



volteado de Arándano

Ingredientes

216 g	Harina
216 g	Mantequilla
279 g	Azúcar en polvo
56 g	Huevo
15 ml	Extracto de vainilla
4 g	Sal

Betún

256 g	Arándanos
56 g	Mantequilla
182 g	Azúcar morena
46 ml	Jugo de naranja

Preparación

Esta receta se puede preparar con ayuda de un molde redondo para pastel de 9 por 2 pulgadas. Rocíe previamente el molde con aceite para evitar que se pegue la mezcla.

Acreme la mantequilla, la sal y el azúcar en polvo durante 5 minutos hasta que adquieran una consistencia ligera y esponjosa. Añada lentamente el huevo, las yemas y la vainilla. Añada con suavidad la harina hasta que este perfectamente incorporado.

Para preparar la cubierta, derrita la mantequilla junto con el azúcar morena a fuego medio hasta obtener un jarabe. Viértalo en el molde. Acomode los arándanos descongelados en la superficie del azúcar. Vierta el jugo de naranja sobre los arándanos. Con cuidado distribuya la mezcla del pan sobre los arándanos y distribúyala con ayuda de una espátula.

Hornee a 180°C al cabo de 30 a 35 minutos hasta que al introducir un palillo al centro del pastel, éste salga limpio.

Deje enfriar de 3 a 5 minutos y retire volteando el molde.

