RecetaKA

PASTEL ALEMÁN DE MELOCOTÓN



Ingredientes para 12 unidades: Para la masa: 2 huevos / 80 g azúcar / 2 ctas. azúcar avainillada / 80 g aceite / 140 g harina / 2 ctas. Polvo de hornear – **Para la crema**: 480 g melocotones en almíbar / 300 ml leche / 250 ml nata montar / 2 sobres de crema en polvo / chocolate blanco. Molde rectangular de: 18x28cm



Preparando la masa:

1. En un bol amplio echar los huevos, añadir el azúcar, la azúcar avainillada y batir hasta blanquear.
2. Añadir el aceite y continuar batiendo a velocidad alta.
3. Añadir la harina, la levadura y continuar batiendo a velocidad alta hasta obtener una mezcla fina y suave.
4. Echar en un molde previamente forrado con papel de horno y con los bordes enharinados.
5. Hornear a 170º, calor arriba y abajo durante 15'-20' – Controlarlo en todo momento para que no se queme.

Preparando la crema:

1. Colar los melocotones y reservar el jugo. Secar los melocotones con un paño. Cortar en cubos no muy pequeñitos.
2. En un bol grande echar la leche, añadir la nata y los 2 sobres de crema en polvo. Batir hasta montar firmemente.
3. Añadir los trozos de melocotón y mezclar perfectamente con una lengua y movimientos envolventes.

Montar la tarta:

1. Una vez horneada la masa desmoldarla, quitar el papel de horno y volver a colocar la masa en el molde.
2. Humedecer con el jugo de los melocotones reservado. Añadir la mezcla de crema y melocotones sobre ella. Repartir bien.
3. Decorar con chocolate blanco rallado hasta cubrir la superficie. Mínimo 2 horas. Si es toda la noche quedará más jugoso.

Red de Escuelas de Cocina Infantil

Nota: *Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres* ***supervisen, ayuden y se diviertan*** *cocinando con los niños*

Red de Escuelas de Cocina Infantil

Red de Escuelas de Cocina Infantil