Pastel de Nueces, Chocolate y Caramelo

POR OSVALDO GROSS

INGREDIENTES

MASA

- 200 g de manteca
- 120 g de azúcar refinado Chango Premium
- 2 huevos
- 2 cucharadas de jugo de limón
- 1 pizca de sal fina
- ralladura de limón
- 400 g de harina
- 1 cucharita de café de bicarbonato de sodio Chango

Opcional: Agua fría

RELLENO

- 300 g de azúcar Orgánico Chango
- 300 g de crema doble
- 300 g nueces
- Esencia de Vainilla 1 cucharadita
- Canela en polvo Chango 1 cucharadita

GLASEADO

- 200 g chocolate
- 30 g manteca

PREPARACIÓN

MASA

- Batir la manteca con el azúcar refinado y la ralladura de limón. Unir los huevos y el jugo de limón. Tamizar la harina, el bicarbonato de sodio, la sal y unir. Formar una masa firme. Si no se une, agregar un poco de agua fría. Dejar en reposo durante una hora en frio. Estirar y forrar un molde de 20 a 22 cm diámetro. Rellenar. Cubrir con una tapa de masa. Hornear a 170°C por 45 a 60 minutos. Retirar; enfriar bien y glasear. Luego glasear con el chocolate y manteca tibios.

RELLENO

- Caramelizar a seco el azúcar en una sartén de fondo grueso. Cuando tome color oscuro, volcarle la crema doble y formar una pasta uniforme. Entibiar y unir las nueces y la esencia vainilla. Enfriar a temperatura ambiente antes de rellenar.

GLASEADO

- Fundir el chocolate y la manteca. Unir hasta que quede una mezcla homogénea.