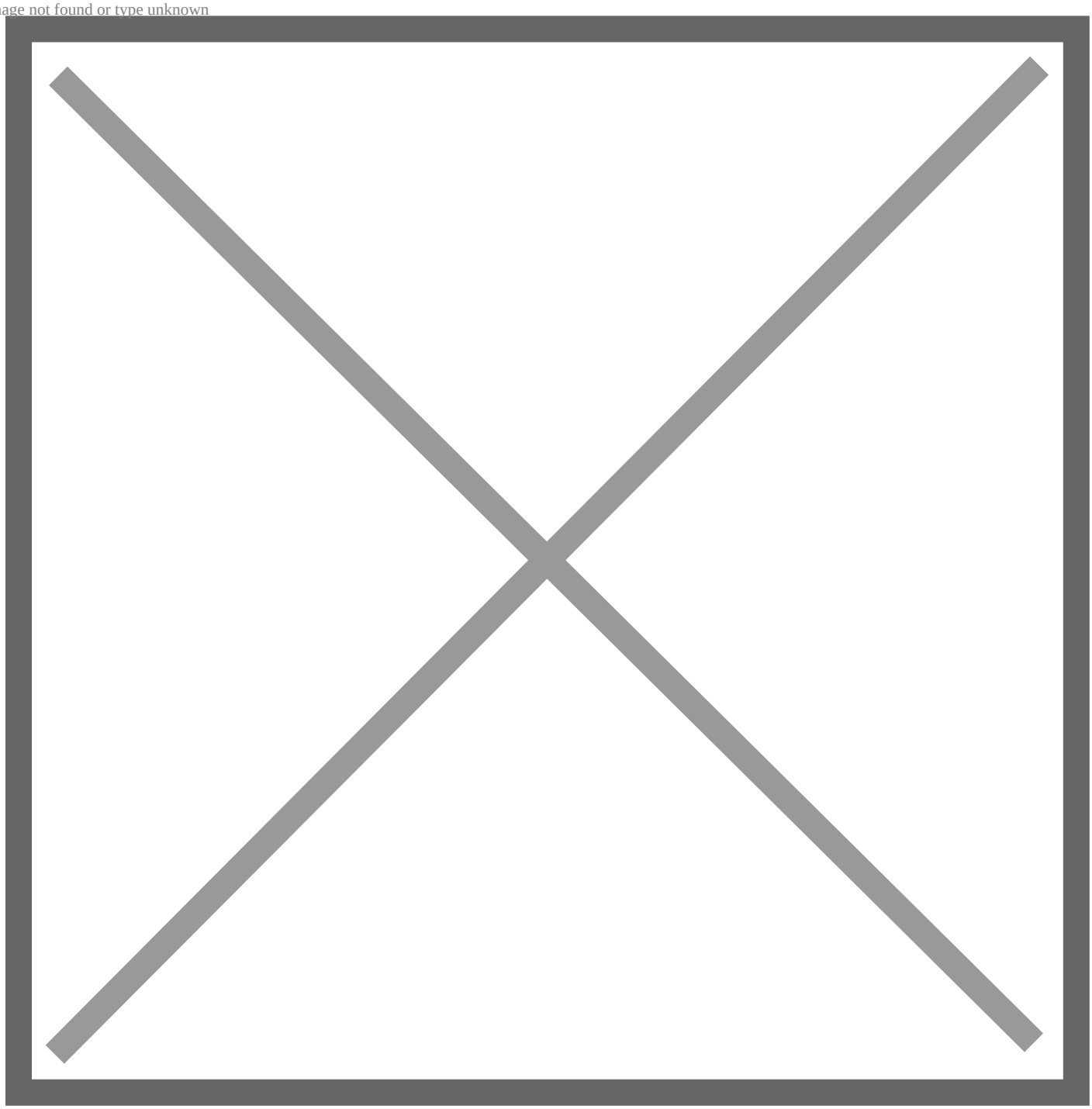
Image not found or type unknown

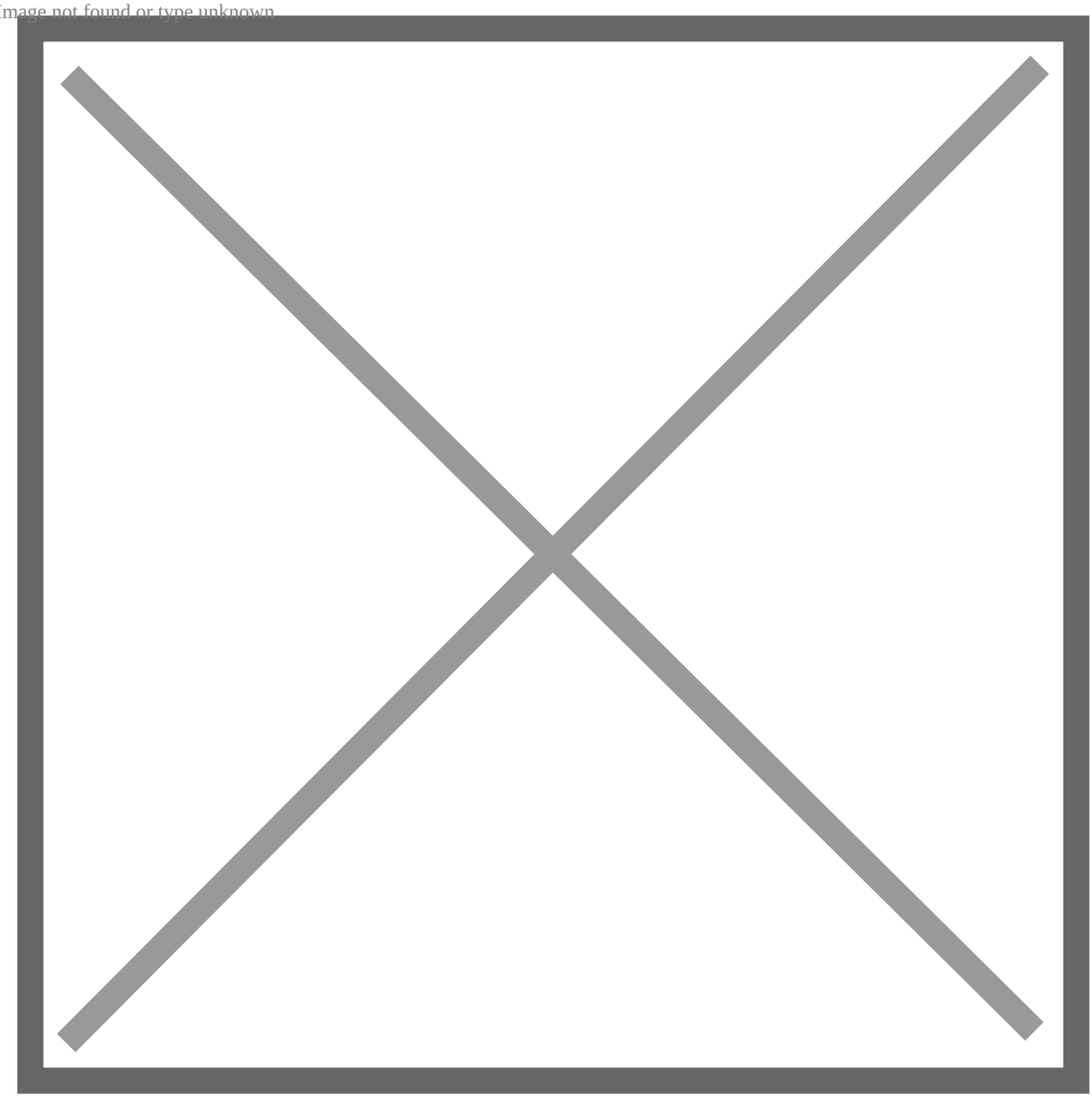


LA RECETA

Lekach (antiguo pastel de miel israelí)

CULTURA 23_01_2021

Image not found or type unknown



Ingredientes

425 g de harina

100 g de azúcar moreno

1 cucharada de levadura en polvo

1 cucharadita de bicarbonato de sodio

1 cucharadita de canela

60 g de nueces picadas

300 g de miel

100 ml de café (tibio)

4 huevos

60 ml de aceite vegetal

Preparación

Untar con mantequilla (o, alternativamente, cubrir con papel de horno) un molde rectangular o una bandeja de horno de lados altos.

En un bol grande combinar la harina, el azúcar, la levadura en polvo, el bicarbonato y la canela. Incorporar las nueces picadas.

Disolver la miel en el café tibio. Batir los huevos en un bol con el aceite vegetal y añadir la mezcla de café y miel. Añadir la mezcla a la de harina y mezclar bien. Verter la mezcla obtenida en el molde y cocer en un horno ventilado y precalentado a 180°C durante unos 35 minutos.

Dejar enfriar el pastel y cortarlo en rebanadas o en cuadrados.