

LA RECETA

## Lekach (antiguo pastel de miel israelí)

CULTURA

23\_01\_2021



### 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.