

## POSTRES

Endulza tu paladar

### Tronco de nueces

Ingredientes:

Para el bizcocho: 6 huevos, 200 gr. de azúcar y 180 gr. de harina.

Para el relleno: 200 gr. de nueces, 400 ml. de leche, 2 cucharadas de harina de maíz, 3 huevos y 200 gr. de azúcar.

½ tableta de chocolate rallada para la cobertura.

Comenzamos elaborando el relleno del tronco. Para ello, trituramos las nueces y las mezclamos con la leche. Lo ponemos en un cazo y calentamos, sin que llegue a hervir. Mientras tanto, batimos los huevos con el azúcar y la harina de maíz y lo añadimos al cazo, para cocinar a fuego lento, sin dejar de remover, hasta que esté todo bien mezclado y espese. Retiramos del fuego y dejamos enfriar en la nevera por dos horas. Para hacer el bizcocho, batimos los huevos y añadimos el azúcar y la harina tamizada. Extendemos la mezcla en una bandeja cubierta con papel vegetal y cocinamos, en el horno precalentado a 180 grados, durante 10 minutos. Cuando el bizcocho se enfríe, lo extendemos sobre la mesa, lo empapamos con una mezcla de agua y azúcar, y ponemos encima el relleno de nueces bien extendido. Enrollamos el bizcocho, dejando la unión en la parte inferior y lo espolvoreamos con el chocolate rallado por encima para decorar. Para hacer una bonita presentación de este postre, decóralo con unas fresas y nueces troceadas.

### Pastel de cuajada con almendras

Ingredientes: 500 ml. de nata líquida, 150 ml. de leche condensada, 200 ml. de leche, 2 sobres de cuajada y 200 gr. de almendras fileteadas.

Calentamos la nata con la leche condensada. Antes de que comience a hervir, disolvemos la cuajada en la leche y la añadimos a la mezcla, sin parar de remover. Echamos también las almendras y seguimos dando vueltas, para que no se pegue, hasta que espese. Retiramos del fuego y volcamos en moldes. Dejamos enfriar a temperatura ambiente y lo introducimos después en la nevera para que esté bien frío hasta el momento de desmoldar para servir.

# *La Hierbas*

·● A granel ●·

- FRUTOS SECOS ·
- ESPECIAS ·
- HIERBAS ·
- PIMENTONES ·
- PRODUCTOS TÍPICOS ·



RÚA DA CRUZ, 11  
Tlf: 982 10 01 77 - 659 52 77 75  
[lahierbasagranel@hotmail.com](mailto:lahierbasagranel@hotmail.com)