

El pastel en el asador

Ingredientes:

para un pastel de 30 centímetros de alto y 2 kilogramos.

- 500 gramos de mantequilla
- 750 gramos de harina
- 750 gramos de azúcar
- 18 huevos
- 15 centilitros de ron
- 5 centilitros de agua de azahar
- cáscara de naranja
- 5 gramos de sal



Preparación de la masa

- Batir las claras de huevo en un bol.
- Mezclar las yemas en otro recipiente.
- A fuego lento, derrita la mantequilla y agregue el azúcar mientras revuelve hasta que el líquido sea homogéneo.
- En este líquido, agregue gradualmente las yemas y cocine con harina, harina y claras, revolviendo hasta que la masa parezca una masa de magdalena.
- Poner el ron, el agua de azahar.
- Rodear el broche (y su cono) con papel engrasado atado con una cuerda.

Hornada

- Poner delante de un fuego bastante brillante, don la llama se corta por un contenedor, el asador en el asador. Debajo del asador, un recipiente para recibir la masa que fluye.
- Gire hasta que esta pequeña capa sea dorada.
- Poner algo de masa y así sucesivamente hasta el agotamiento.
- El pastel se quita así de su cono y se detalla.
- Esto requiere de una a dos horas de trabajo, dependiendo del tamaño de la torta que se vende en piezas que van desde 10 a 65 cm de alto, con un peso de 150 g a 5 kg