

Volteado de carambola



TIEMPO

1 hora



RENDIMIENTO

1 pastel



DIFICULTAD

Fácil

INGREDIENTES

- ☐ 2 piezas de carambola
- ☐ 155 g de harina de trigo todo uso
- ☐ ½ cda de polvo para hornear
- ☐ 1 cda de canela en polvo
- ☐ 1 cda de jengibre en polvo
- ☐ 1 pizca de sal
- ☐ 113 g de mantequilla sin sal a temperatura ambiente
- ☐ 200 g de azúcar
- ☐ 100 g de huevo
- ☐ 120 g de buttermilk (leche con limón)
- ☐ 1 ENCOTapa de Esencia de Coco ENCO
- ☐ Salsa de Caramelo Caveeni

PROCEDIMIENTO

1. Rebana la carambola y reserva.
2. Acrema la mantequilla con azúcar incorporando el huevo. Ya integrado agrega la Esencia de Coco ENCO.
3. Combina todos los ingredientes secos a la mezcla y al último la leche.
4. En un molde previamente engrasado, coloca las rebanadas de carambola y vierte la mezcla arriba.
5. Hornea a 175°C por 40 minutos.
6. Desmolda cuando esté a temperatura ambiente y decora con Salsa de Caramelo Caveeni.