

# **PASTEL DE CAFÉ Y ANACARDOS**

autora: FINA GRABOLEDA

## INGREDIENTES:

100 ml de leche

2 cucharillas de café soluble de **Comercio Justo**

1 cucharada de café molido de **Comercio Justo**

175 gramos de mantequilla a temperatura ambiente

100 gramos de azúcar panela de **Comercio Justo**

100 gramos de azúcar blanca de **Comercio Justo**

3 huevos medianos

100 gramos de harina de repostería

100 gramos de harina de espelta, de centeno o bien de harina de trigo integral

2 cucharillas de polvo de hornear

75 gramos de anacardos de **Comercio Justo**

Cacao o chocolate blanco rallado o anacardos de **Comercio Justo** (opcional) para decorar

## PARA EL GLASEADO DE CAFÉ:

225 gramos de azúcar glas

25 ml de agua fría

3 cucharillas de café soluble de

**Comercio Justo**



## ELABORACIÓN:

Disolver el café soluble y el café molido en la leche y calentar hasta que rompa a hervir. Retirarlo del fuego y dejarlo enfriar un poco.

Batir la mantequilla a temperatura ambiente con los dos tipos de azúcar hasta obtener una mezcla bien homogénea y suave. Agregar los huevos de uno en uno, batiendo bien.

Mezclar la mezcla de mantequilla, huevos y azúcar con la mezcla de leche y los dos tipos de café.

Agregar a esta mezcla las dos harinas tamizadas con el polvo de hornear.

Finalmente agregar los anacardos troceados.

Poner la mezcla en un molde redondo de unos 22 cm, preferiblemente recubierto con papel antiadherente y hornear en horno precalentado a 180°C durante unos 30 minutos o hasta que al insertar la aguja y volverla a extraer, ésta salga prácticamente seca.

Dejar enfriar antes de quitar del molde y retirar el papel antiadherente.

### PREPARACIÓN DEL GLASEADO DE CAFÉ:

Disolver el café soluble en el agua.

Poner el azúcar glas en un bol y agregar poco a poco la solución de agua y café, mezclando bien hasta obtener la consistencia deseada.



# **PRIMAVERA CASELE (CA de cacao, Se de sémola, LE de leche)**

autora: AMPARO NANCLARES

## INGREDIENTES:

1 taza pequeña de sémola de arroz de **Comercio Justo**  
1 taza pequeña de cacao puro en polvo de **Comercio Justo**  
1 taza pequeña de azúcar de panela de **Comercio Justo**  
Anacardos de **Comercio Justo**  
4 tazas pequeñas de leche



## ELABORACIÓN:

Poner la sémola de arroz en un recipiente, agregar el cacao en polvo y el azúcar. Mezclar todo muy bien. Incorporar 4 medidas de leche, revolviendo en frío hasta que no queden grumos. Poner a fuego mínimo y revolver bien sin parar hasta que hierva y espese. Poner en un recipiente y dejarlo enfriar en la nevera hasta comerlo. Para servirlo, darle la vuelta como a un flan y adornar con anacardos troceados y con fruta (por ejemplo, piña de **Comercio Justo**) o nata montada.

