



Cocina Para Novatos

Inicio

Primeros platos

Segundos platos

Postres

Otros platos

Montadito Rulo de Cabra

Cake Integral

Ensamada

Hojaldres rellenos de salm

Pastel de espárragos

Bizcocho con crema

Crema Pastelera

Tejas

Empanada de atún

Bizcocho de Limón

Pan

Pan con jamón y huevos

Ensalada de lechugas vari

Ensalada de pasta con esp

Espárragos rellenos

Pastel de pimientos del pic

Pollo al cava

Pollo con champán

Nidos de espinacas con ch

Crema de Calabacín de Phi

Cocina Sana

Libro de visitas

Recetas en PDF

Sitios de Interés

Contáctanos

Cake Integral con Aceite de Oliva



The Good Food Company (Gracias a Sonia T.)

Ingredientes

- 180 gr. aceite de oliva virgen extra
- 180 gr. azúcar moreno integral
- 3 huevos
- 165 gr. harina integral
- Una cucharadita de levadura química
- Una pizca de sal

Modo de elaboración

Mezclar con varillas el aceite de oliva virgen extra y el azúcar moreno.

Agregar los huevos y mezclar bien.

Incorporar la harina integral previamente mezclada con la levadura química y la sal.

Trabajar hasta conseguir una textura homogénea.

Rellenar un molde de cake antiadherente engrasado con mantequilla. Hornear al baño María a 160° hasta que al pinchar la aguja salga limpia.

The Good Food Company

<http://thegoodfoodcompany.blogspot.com.es/2012/03/pr-peticion.html>



[Activar versión accesible](#)