



¡el dulce color...
...del sabor!

Vainillas 

Colorantes 

Saborizantes 

Fragancias 

Jarabes 

Gourmet 

Certificados:



Quality
Endorsed
Company

ISO 9001:2000
Lic. QEC20758
Standards Australia



Oriente 170 No.36
Col. Moctezuma 2a. Secc.
C.P. 15530
México, D.F.

(55) 5571 67 26
01800 7194 406

www.castells.com.mx

Recetas

Pastel de Almendras

Ingredientes Pan:

100 g de mantequilla
4 huevos
1 lata de leche condensada
100 g de harina
1 cucharadita de polvo para hornear
300 g de almendras peladas y molida
La ralladura de 1 limón
1 cucharada de **vainilla castells**

Ingredientes Merengue:

3 Claras
1 Taza azúcar (150 g)
½ cucharadita de almendra REA
1 Taza almendras fileteadas

Modo de Prepararse (Pan):

1. Precalentar el horno a 200 °C
2. Batir la mantequilla hasta acremar e incorporar los huevos y la leche condensada
3. Sin dejar de batir agregar la harina previamente cernida con el polvo para hornear
4. Por último añadir las almendras y la realladura de limón, batir hasta incorporar
5. Vaciar a un molde engrasado y enharinado
6. Hornear durante 40 minutos, sacarlo y decorarlo con merengue con esencia de almendras y almendras fileteadas.

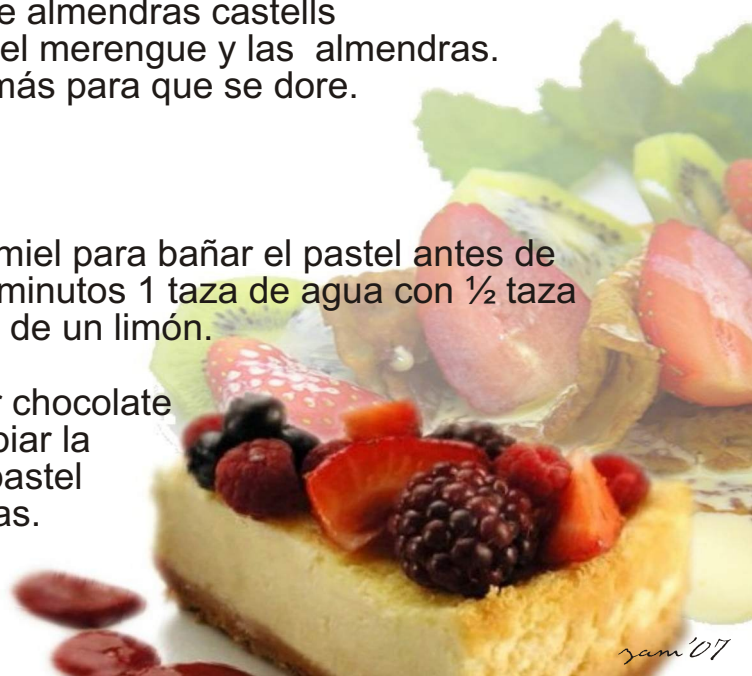
Modo de Prepararse (Merengue):

1. Batir las claras a punto de turrón y agregar sin dejar batir la azúcar hasta que se incorpore
2. Añadir la esencia de almendras castells
3. Cubrir el pastel con el merengue y las almendras.
4. Hornear 5 minutos más para que se dore.

Opcional

* Puede preparar una miel para bañar el pastel antes de decorarlo, hirviendo 5 minutos 1 taza de agua con ½ taza de azúcar y la cáscara de un limón.

* Puede agregar sabor chocolate castells para que cambie la textura y el sabor del pastel junto con las almendras.



jam'07