

PASTEL DE MELOCOTÓN Y SÉSAMO



Receta

Ingredientes

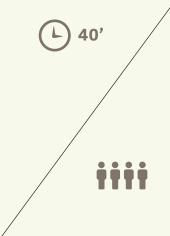
- 5 cucharadas de sésamo Trevijano
- 190 g de harina de trigo
- 150 g de azúcar
- 2 melocotones
- 250 ml de agua tibia
- 5 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- 1 cucharadita de vainilla líquida
- 1 cucharada de jugo de naranja natural
- 1 cucharada de jugo de limón + su ralladura
- 1 cucharadita de levadura en polvo
- 1 pizca de sal
- 4 cucharadas de ghee o mantequilla + 4 de azúcar



Semillas de sésamo

Preparación

- **1** Precalentar el horno a 180 ºC.
- **2 –** Pelamos los melocotones y los cortamos en rodajas finas.
- **3 –** En un bol grande tamizamos e integramos la harina con la levadura. Añadimos después el azúcar, el zumo de naranja y limón, la ralladura de limón, el agua, la sal, la vainilla y el sésamo. Mezclamos todo con una espátula.
- **4 –** En una sartén apta para horno, pintamos el fondo con un poco de aceite de oliva y añadimos el ghee o la mantequilla hasta que se funda. Agregamos y mezclamos el ghee o mantequilla derretida con 4 cucharadas de azúcar. Colocamos las rodajas de melocotón encima. Por último, añadimos la mezcla del pastel base e introducimos en el horno durante 35 minutos a 175 °C.
- **4 –** Sacamos del horno y dejamos que enfríe. Giramos y servimos en un plato. Espolvoreamos un poco más de sésamo y ¡a disfrutar!



ración 100 g.
1349 kJ 324 kcal
14 5 45 1,7
3,3 0,38