

Cake de melocotón



Dedicación : 10 minutos

Horneado : 50 minutos

Cantidad : 8 - 10 raciones

Ingredientes:

- 500 g de melocotón escurrido en almíbar (un bote grande de 850 g)
- 300 g de galletas integrales o maría
- 300 ml de leche semidesnatada
- 4 huevos medianos
- 70 g de azúcar moreno
- 16 g de levadura en polvo
- Papel de hornear
- Molde alargado para cake



Aquí tenéis otra receta para adelgazar con una dieta sana en la que haremos un jugoso y delicioso cake de melocotón. Es un postre en el que utilizaremos leche semidesnatada, galletas integrales y lo acompañamos de melocotón que le da un toque muy jugoso y que junto a su agradable sabor, hacen que este pastel esté delicioso.

- 1** Ponemos todos los ingredientes medidos encima de nuestra mesa de trabajo. Tenemos que machacar las galletas y para ello las metemos en una bolsa y las machacamos con ayuda de un rodillo o una botella. Ecurrimos el almíbar del melocotón y cortamos las mitades en gajos y después en dados de 1 cm de grosor. Para decorar cortamos una de las mitades en láminas finas y reservamos. Preparamos un molde alargado para cakes, colocando **papel de hornear** en su interior. De este modo se desmoldará más fácilmente. Para esta receta **no necesitamos batidora eléctrica**. Ponemos a precalentar el horno a 170°C.
- 2** En un bol batimos los **huevos** con el **azúcar**. Añadimos la **leche** templada poco a poco y mezclamos. Continuamos con las **galletas** y la **levadura** batiendo hasta que se integren. A continuación añadimos los **melocotones** troceados y removemos ligeramente.
- 3** **Vertemos** la mezcla en el molde y **horneamos unos 50 minutos a 170°C**. Pasados los 50 minutos pinchamos el centro del bizcocho y si sale el pincho limpio, lo retiramos y dejamos que enfríe. Si todavía sale mojado la dejaremos 5 ó 10 minutos más, ya que esto dependerá del molde que utilicemos y del horno. Retiramos y dejamos reposar dentro del molde unos 10 minutos, pasados los cuales, desmoldaremos fácilmente tirando del papel de horno y colocando sobre una rejilla. Dejaremos enfriar nuestro jugoso cake de melocotón y lo decoraremos con las láminas de melocotón que habíamos reservado.