

Pastel esponjoso de frambuesa con thermomix

Pastel esponjoso de frambuesa con thermomix

5 min	5 min 45 min	5 min 45 min 50 min	5 min 45 min 50 min 1/10
5 min 45 min 50 min 1/10 7	5 min 45 min 50 min 1/10 7 4	5 min 45 min 50 min 1/10 7 4 12	

5 min 45 min 50 min 1/10 7 4 12

200g de frambuesas congeladas
180g de harina
160g de azúcar
10g de aceite
3 huevos
1 yogur natural
1 sobre de levadura

Precalentar el horno a 180°C

Â»

Colocar los huevos y el azúcar en el bol del Thermomix y mezclar durante 30 segundos a velocidad 3.

Â»

Agregar el yogur, la harina, la levadura, el aceite y ajustar durante 45 segundos a velocidad 4.

Â»

Añadir las frambuesas congeladas al bol y programar durante 10 segundos a velocidad 3 en función inversa.

Â»

Verter la masa en un molde para pastel y hornear durante 45 minutos.

Comprobar la cocción insertando la punta de un cuchillo en el pastel; si el cuchillo sale limpio, el pastel está cocido