

**Libreta:** Postres  
**Creado:** 26/03/2018 20:55  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/pastel-de-pi%c3%b1ones.html>

---

## Pastel de piñones

### INGREDIENTES

4 huevos  
120 gr. de azúcar  
150 gr. de harina  
200 gr. de piñones  
1 vaso de jerez  
2 claras de huevo  
Azúcar glasé  
1/2 litro de leche  
4 huevos  
1 ramita de vainilla  
3 cucharadas de azúcar  
1 cucharada de harina de maíz (Maicena)

### PREPARACIÓN

Batir los huevos en un bol, al lado del fuego para que coja un poquito de calor, sin llegar a cuajar. Añadir el azúcar y luego la harina.

Engrasar un molde y verter en él la masa preparada. Cocer en el horno, a 180°C, durante 15 minutos. Dejar enfriar y desmoldar.

Hervir la leche con la vainilla. Batir los huevos con el azúcar y añadir la harina de maíz, desleída con un poco de leche fría.

Echar la leche, poner a fuego muy suave, hasta que espese, pero sin que arranque el hervor. Dejar enfriar en un cazo de cristal, removiendo con una cuchara hasta que se enfríe.

Partir el bizcocho por la mitad y emborrachar con el vino de jerez oloroso y rellenarlo con la crema pastelera.

Batir las claras hasta conseguir el punto de nieve y cubrir el bizcocho. Esparcir por encima del mismo, los piñones. Introducir en el horno hasta que se doren los piñones.

Espolvorear con el azúcar glasé.