

Pastel de espinacas y almendras

VITACRESS™

Lo mejor en brotes tiernos™

Sirve 6 personas
Fácil
Económico
Tiempo de preparación: 1 hora

Ingredientes:

- 1 envase de espinacas de VITACRESS
- 200 g de harina
- 150 g de azúcar
- 1 cucharada pequeña de levadura en polvo
- 3 huevos
- 1 limón
- 1 dl de aceite de oliva
- 50 g de almendras laminadas
- Sal
- Aceite de oliva para untar
- Harina para espolvorear



Preparación:

Cueza las espinacas en agua hirviendo condimentada con sal durante cuatro minutos. Escúrralas muy bien y páselas por agua fría. Píquelas muy finas. Unte un molde con aceite de oliva y espolvoree con harina. Introdúzcalo en el horno precalentado a 180°C.

En un cuenco, bata los huevos con el azúcar hasta obtener una mezcla clara. Añada el aceite de oliva, bata un poco más, añada la harina, la levadura, la raspadura y el zumo de limón, las espinacas y bata bien.

Viértalo todo en el molde y esparza las almendras. Métalo en el horno durante 40 minutos. Retírelo, deje que se enfríe un poco, desmolde y sirva frío en porciones.