

Hoy os traemos una receta de un postre irresistible y sobre todo... ¡de Comercio Justo!

En este pastel el protagonista es, además del chocolate, el azúcar Panela que le proporciona un sabor, textura y color muy peculiares. El azúcar Panela ayuda a combatir estados de fatiga y cansancio y aporta mucha energía al organismo. Al no estar refinado es mucho más rico en vitaminas y minerales que el azúcar blanco.

INGREDIENTES

- 3 tazas de harina
- 3 huevos
- 2 tazas de leche
- 1 y ½ tazas de azúcar Panela
- 40g de sésamo
- 100g de mantequilla
- Canela
- Cobertura de chocolate 70% cacao de Comercio Justo
- Levadura
- Azúcar glasé de Comercio Justo para decorar



PASO A PASO

Para empezar, prepararemos el bizcocho de sésamo y canela.

Batimos la mantequilla con el azúcar Panela y la canela (al gusto), hasta obtener una crema homogénea.

Añadimos los huevos y el sésamo, mezclamos bien e incorporamos la harina y la levadura poco a poco sin dejar de batir.

Untamos el molde con mantequilla y espolvoreamos con un poco de harina, ponemos la mezcla y lo introducimos al horno a 180º durante 30 minutos. Una vez horneado, lo dejamos enfriar.

Fundimos el chocolate 70% cacao y recubrimos el bizcocho, finalmente lo decoramos con azúcar glasé y lágrimas de chocolate.

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

La Panela es el zumo que se extrae de la caña de azúcar cristalizado, solamente por evaporación. Este azúcar no sufre ningún proceso de refinado, ni ningún tipo de procedimiento químico. Es un producto muy nutritivo que conserva todas las propiedades de la caña de azúcar (minerales y vitaminas).

Directo del productor a tu mesa.

