

Lotus  
Since 1932  
Biscoff®



# PASTEL DE HOJAS DE BISCOFF



# PASTEL DE HOJAS DE BISCOFF



Una porción de pastel Biscoff es el regalo perfecto para cada taza de café



**RACIONES** 12 porciones

## INGREDIENTES

### Pastel:

320 g de azúcar moreno claro  
3 huevos a temperatura ambiente  
210 g **crema Biscoff** para untar  
170 g de yogur temperatura ambiente  
180 ml de aceite vegetal  
3 cucharaditas de extracto de vainilla  
3/4 cucharadita de sal  
300 gramos de harina para todo uso  
1,5 cucharadita de levadura en polvo  
1/3 cucharadita de bicarbonato de sodio

### Decoración:

450 g **crema Biscoff** para untar  
75 g de **galletas molidas Biscoff**  
40 g de chocolate blanco (finamente picado)  
14 **galletas Biscoff**

## PREPARACIÓN

1. Precaliente el horno a 175°C. Engrasar y forrar el molde para tartas con papel de horno.
2. Batir el azúcar con los huevos durante 1 minuto hasta que quede esponjoso.
3. Batir con tu crema Biscoff. Opcionalmente, primero deje que la crema Biscoff se derrita durante 15 segundos en el microondas.
4. Agregue el yogur, el aceite, el extracto de vainilla y la sal y bata una vez más hasta que quede suave.
5. Ahora cambie al accesorio de paleta de la batidora de pie y tamice la harina, el polvo de hornear, el bicarbonato de sodio y las especias y mezcle hasta que quede suave.
6. Vierta la mezcla en su molde para hornear y hornee durante 30-35 minutos. Un palillo insertado en el medio debe salir limpio.
7. Deje que se enfríe en la sartén durante 20 minutos, luego retírelo y déjelo enfriar completamente sobre una rejilla.
8. Una vez que se haya enfriado por completo, puede extender la crema Biscoff con una espátula. Si quieres, puedes hacer una bonita decoración en remolino.
9. Luego espolvorea las galletas molidas Biscoff y un poco de chocolate blanco picado por encima.
10. Corta la tarta de queso en cuadrados y cubre cada pieza con una galleta Biscoff.



Lotus Bakeries España S.L.  
Calle Severo Ochoa 3, 2º planta,  
oficina 8A, 28232  
Las Rozas de Madrid (Madrid)

Descubra más en  
nuestro sitio web:

