

Bizcocho con nueces

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Bizcochos · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Soufflé

INGREDIENTES

0	
6	Huevos — separar claras de yemas
400 gr	Leche condensada
1 cucharadita/s	Levadura
200 gr	Mantequilla
1 taza/s	Nata — montada
2,50 taza/s	Nueces — ½ taza enteras y peladas y 2 tazas molidas

ELABORACIÓN

Mezclar la leche condensada con la mantequilla hasta formar una pasta homogénea. Incorporar una a una las yemas de huevo y remover. En un bol mezclar las nueces molidas y las también las enteras, el pan rallado y la levadura e incorporar la masa anterior. Añadir las claras batidas a punto de nieve y remover en un solo sentido.

Untar un molde para el horno con mantequilla y harina y verter la mezcla anterior. Meter el molde en el horno previamente precalentado a 170° de temperatura unos 40 minutos aproximadamente. (Para saber si el bizcocho está en su punto pincharlo con un palillo y si sale seco es que está listo.) Dejar enfriar y buen provecho.