

Bizcocho piña y melocotón

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

INGREDIENTES

0	
200 gr	Azúcar glass
1 cucharadita/s	Canela molida
200 gr	Harina repostería — tamizada
3	Huevos
1 cucharadita/s	Levadura
200 gr	Mantequilla — en pomada
1 bote/s	Melocotones — en almíbar
1 bote/s	Piña — en almíbar

ELABORACIÓN

Mezclar bien la mantequilla y el azúcar hasta hacer una crema, añadir los huevos 1 a 1, dejar la maquina y pasar a las varillas, echar la harina con la levadura y por último la canela En un molde untado y enharinado verter la mitad de la masa, cubrirla con trocitos de piña, poner el resto de la masa, y colocar los melocotones en mitades.Horno a 190º alrededor de 45 minutos.