

Bizcocho mandarinas

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Bizcochos · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Mar (Argentina)

INGREDIENTES

0	
250 gr	Mandarinas — peladas
100 gr	Sultanas — remojadas en coñac
1 cucharadita/s	Cardamomo
	Canela molida
3	Clavo
	Jengibre
	Sal
1 sobre/s	Levadura
200 gr	Azúcar moreno
200 gr	Harina repostería
100 gr	Mantequilla
3	Huevos
	Cáscara de naranja — sin la parte blanca
100 gr	Dátiles — deshuesados y picados.

ELABORACIÓN

Enviada por Noemí

Moler el azúcar en la th .añadir la piel de mandarina (de las dos). Triturar la fruta y agregar el resto de los ingredientes y batir, al final, los dátiles y las pasas remojadas en coñac y bien escurridas. Volcar en un molde engrasado y cocer a horno precalentado a 180º 45m Espolvorear con azúcar glass