

Bizcocho de Miel y especias

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Bizcochos · Procedencia: Mavillum · Autor: Wandadee

INGREDIENTES

0	
500 gr	Miel
175 gr	Nueces
1 cucharada/s	Leche
1 sobre/s	Gaseosas — doble
1 cucharadita/s	Levadura
500 gr	Harina repostería
4	Huevos
0,50 cucharadita/s	Clavo — molido
0,50 cucharadita/s	Cilantro — molido
1 cucharadita/s	Canela molida
125 gr	Azúcar moreno
125 gr	Mantequilla
175 gr	Piel naranja — confitada picada

ELABORACIÓN

Calentar la miel, la mantequilla y el azúcar. Retirar del fuego y añadir las especias. Un vez se haya enfriado, agregar los huevos. Aparte, tamizar la harina con la levadura. Disolver la gaseosa en la leche. Unir todas las mezclas. Añadir las nueces y la naranja. Hornear 1 h a 180°.