

Bizcocho con nueces

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos |
Dificultad:

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.