

Bizcocho nieve

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

INGREDIENTES

0
100 gr Avellanas - molidas
130 gr Azúcar
130 gr Chocolate Negro
8 Claras de huevo
100 gr Harina repostería
100 gr Mantequilla
1 cucharadita/s Levadura

ELABORACIÓN

Horno 180 grados C. SIN PRECALENTAR En un recipiente poner la mitad del azúcar y el chocolate al fuego (muy bajo) y cuando esté derretido un poco agregar la mantequilla y batir (crema suave).Reservar También se puede hacer al baño Maria Batir las claras con la otra mitad del azúcar a punto de nieve (echar el azúcar cuando estén casi batidas) Mezclar el harina con las avellanas y con la levadura en polvo Entremezclar con cuidado, alternando el chocolate tibio y la mezcla de harina-avellanas Echar en un molde alargado que antes hemos engrasado y espolvoreado con pan ralladoMeter al horno frío a 175-180 grados.