

Bizcocho piña y melocotón

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

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.