

Bizcocho mandarinas

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

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 180° 45m Espolvorear con azúcar glass