

Bizcocho de Miel y especias

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mavillum | Tiempo: minutos

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°.