



<https://www.mepillasquisando.com>



1162 - BIZCOCHO DE FRUTOS SECOS



INGREDIENTES:

100 gr. de Mantequilla.
180 gr. de Azúcar.
3 Huevos.
100 gr. de Harina.
70 gr. de Nueces peladas.
100 gr. de Pasas de Corinto.
50 gr. de Avellanas.

ELABORACIÓN:

Batimos la mantequilla con el azúcar, hasta que quede muy cremosa. Separamos las yemas de las claras. Echamos las yemas en la mantequilla y el azúcar y batimos. Añadimos la harina, los frutos secos, las nueces, las avellanas picadas y las pasas enteras. Montamos las claras a punto de nieve y las vamos incorporando poco a poco, las siguiéramos batiendo, para que no se bajen. Engrasamos un molde de corona y espolvorearlo con harina, vertimos la mezcla dentro. Llevamos al horno, previamente caliente, a 160° durante 45 minutos; pero, antes de sacarlo, comprobamos si está terminado de hacer, pinchando con una aguja. Apagar el horno y dejar reposar 5 minutos dentro. Desmoldar en caliente y, si se desea, espolvorear con azúcar glas.

FACEBOOK: Cocina Española Casera