

Receta de Bizcocho de Melón

04 Jul 2015



Buenos días a tod@s, para este fin de semana os dejo una receta con una de las frutas típicas del verano, seguro que os gustará este **Bizcocho de Melón** y lo prepararéis en casa para toda vuestra familia.

Ingredientes

- Melón (un kg aproximadamente)
- Mantequilla (180grs)
- Huevos (dos)
- Azúcar (150grs)
- Harina (150grs)
- Levadura (un sobre)
- Ralladura de limón (una cucharada)

Modo de Preparación

1. Partir el melón por la mitad y limpiarle de pipas, una de las mitades partirla en lonchas finas y ponerlas a escurrir en un colador
2. Precalentar el horno a 180°
3. En un bol batir los huevos, la harina, el azúcar y la mantequilla en pomada
4. Añadir la otra mitad del melón cortado en trocitos y mezclar todo muy bien
5. Poner la levadura y la ralladura de limón y mezclar todo
6. Verter la mezcla en un molde, previamente untado con mantequilla y harina y colocar las láminas de melón escurridas por encima
7. Meter al horno durante una hora y 20 minutos aproximadamente
8. Los últimos minutos poner el grill para dorar un poco
9. Dejar enfriar, servir y.....buen provecho!!!