

Receta de Bizcocho Casero con Nueces

24 Sep 2016



Buenos días a tod@s, para este primer fin de semana del Otoño, os dejo la receta de este rico **Bizcocho con Nueces**, que resulta exquisito para tomar en cualquier ocasión con un buen café.

Ingredientes

- Harina (dos vasos y medio)
- Azúcar (dos vasos)
- Huevos (cuatro)
- Yogur natural (uno)
- Ralladura de limón (uno)
- Levadura (un sobre)
- Aceite de girasol (medio vaso)
- Nueces picadas y enteras (a vuestra elección)

Modo de Preparación

1. Precalentar el horno a 180°
2. En un bol batir los huevos y el azúcar, después añadir la harina poco a poco y mezclar bien
3. Echar el yogur y volver a mezclar, añadir la ralladura de limón y el aceite templado
4. Mezclar hasta que quede bien ligado todo
5. Por último echar la levadura y volver a mezclar todo, añadir las nueces picaditas
6. Enharinar un molde para bizcocho en horno y volcar toda la mezcla
7. Colocar mitades de nueces por toda la superficie
8. Meter al horno y sin abrirle mantener unos 45 minutos aproximadamente hasta que al meter un palillo, este salga limpio
9. Dejar enfriar, desmoldar y....buen provecho!!!