

Receta de Bizcocho De Avellanas

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, espero que tod@s hayáis pasado un buen fin de semana y para que empecéis la semana con energía y buen humor, os dejo este rico bizcocho para que lo preparéis en casa.

Ingredientes

- Harina (150grs)
- Azúcar (150grs)
- Avellanas picadas (150grs)
- Huevos (tres)
- Mantequilla (dos cucharadas)
- Cacao en polvo (dos cucharadas)
- Leche (medio vaso)
- Vainilla (una cucharada)
- Sal (una pizca)

Modo de Preparación

1. En un bol, mezclar las yemas de los huevos, la mantequilla, el azúcar, el cacao, la harina, la leche y una pizca de sal
2. 2- Remover y mezclar bien con la batidora hasta que quede una masa consistente
3. Añadir a la masa las avellanas picadas y la vainilla
4. Batir las claras de los huevos a punto de nieve e incorporar a la masa
5. Precalentar el horno a 180 Grados
6. Enharinar un molde para bizcocho y volcar en él la mezcla
7. Hornear durante unos 35 minutos o hasta que al pinchar con un palillo, éste salga limpio
8. Dejar enfriar, desmoldar y....buen provecho!!!