

Receta de Bizcocho con Almendras Tostadas

15 Mayo 2014



Buenos días a tod@s, en primer lugar hoy día de San Isidro, quiero felicitar a tod@s los que hoy celebran su santo y desearos que paséis un feliz día, os dejo este bizcocho que resulta delicioso para tomar con un buen café.

Ingredientes

- Para el bizcocho:
 - Azúcar (125grs)
 - Harina (125grs)
 - Huevos (cuatro)
 - Levadura (un sobre)
 - Ralladura de limón (una)
- Para la cobertura:
 - Mantequilla (225grs)
 - Azúcar (125grs)
 - Agua (75ml)
 - Yemas de huevo (dos)
 - Almendras laminadas

Modo de Preparación

1. En un bol, mezclar los cuatro huevos y el azúcar hasta que quede una masa homogénea
2. Añadir la harina y volver a mezclar, después poner la ralladura de limón y luego la levadura, volver a mezclar bien todo
3. Precalentar el horno a 180°
4. Volcar la mezcla en un molde engrasado y enharinado y meter al horno unos 25 o treinta minutos sin abrir el horno
5. Dejar que se enfríe y desmoldar
6. En la bandeja del horno poner las almendras crudas laminadas y tostarlas ligeramente
7. Preparar la cobertura mezclando todos los ingredientes menos las almendras, y formar una masa consistente y cremosa
8. Partir el bizcocho horizontalmente y cubrir con parte de la masa
9. Cerrar el bizcocho y extender el resto de la masa

Bizcocho con Almendras Tostadas

Publicado en Mis Recetas Caseras (<https://www.misrecetascaseras.com>)

10. Esparcir las almendras laminadas y tostadas por encima y....buen provecho!!!
