

Bizcocho de nueces y almendras

Bizcocho de frutos secos con nueces y almendra fileteada, dentro de una línea de repostería tradicional española en la que estos ingredientes aparecen con frecuencia. No se documenta una tradición específica para esta versión concreta, así que la referencia más segura es su pertenencia a esa familia repostera.



CATEGORÍA
Postres



RACIONES
12



DIFICULTAD
fácil



PREPARACIÓN
25 min



COCCIÓN
45 min

 Método: Tradicional

INGREDIENTES

INGREDIENTE	CANTIDAD
Vainilla	¼ vaina
Limón	la ralladura de un limón mediano
Mantequilla · pomada	80 gr
Huevo · L	2
Azúcar moreno	130 gr
Nuez	100 gr
Levadura química	18 gr

INGREDIENTE	CANTIDAD
Leche	200 ml
Ron añejo	30 ml
Harina de trigo	200 gr
Clara de huevo · L	1
Almendra	150 gr
Azúcar moreno	40 gr



PREPARACIÓN

1 Moler y batir

Muele las nueces. Precalienta el horno. Bate un poco el azúcar y la mantequilla. Añade los huevos uno a uno. Sigue batiendo y después incorpora la leche y el ron.

100 gr · Nuez
130 gr · Azúcar moreno
80 gr · Mantequilla · pomada
2 · Huevo · L
200 ml · Leche
30 ml · Ron añejo

2 Incorporar secos

Añade la ralladura de limón y las semillas de vainilla. Incorpora la nuez molida, la harina y la levadura en polvo. Mezcla hasta obtener una masa homogénea.

la ralladura de un limón mediano · Limón
¼ vaina · Vainilla
100 gr · Nuez
200 gr · Harina de trigo
18 gr · Levadura química

3 Preparar el molde

Pon la masa en un molde forrado con papel de horno. El molde es redondo y tiene 23 cm de diámetro.

4 Primer horneado

Paso con máquina

Hornea el bizcocho durante unos 35 minutos. Después de ese tiempo, el bizcocho ya está horneado, pero aún no está totalmente listo. En ese momento se prepara la cubierta de almendras.

Tiempo estimado: 35 min · horno

5 Cubierta de almendras

Monta la clara de huevo hasta que esté espumosa, pero no firme. Añade las almendras y el azúcar moreno. Mezcla bien y cubre el bizcocho con esta preparación.

1 · Clara de huevo · L
150 gr · Almendra
40 gr · Azúcar moreno

6 Segundo horneado

Paso con máquina

Vuelve a meter el bizcocho en el horno durante 10-15 minutos, hasta que las almendras estén doradas. Vigila para que no se quemen.

Tiempo estimado: 13 min · horno

7 Enfriar

Saca el bizcocho del horno, déjalo 30 minutos en el molde y después desmóldalo. Pásalo a una rejilla para que se enfríe por completo.

Tiempo estimado: 30 min