

# BIZCOCHO DE CHOCOLATE CON NUECES



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Juan Neira Dura



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

PUEDES CUBRIR LOS BIZCOCHOS CON HILO DE CHOCOLATE BLANCO O GLASA, ANTES DE PONER LAS NUECES

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 180GR de CHOCOLATE FONDANT
- 6 HUEVOS
- 135GR de AZUCAR
- 90GR de MANTEQUILLA
- 170GR de ALMENDRA MOLIDA
- 1 MERMELADA NARANJA AMARGA
- 1 NUECES PICADA
- 1 RALLADURA DE LIMON

**Preparación:**

## Paso 1

TROCEA EL CHOCOLATE Y FUNDELO AL BAÑO MARIA CON 80 GR DE MANTEQUILLA CORTADA EN DADOS, RETIRALO DEL FUEGO Y DEJALO TEMPLAR

## Paso 2

CASCA LOS HUEVOS, SEPARANDO LAS CLARAS DE LAS YEMAS, MONTA LAS PRIMERAS A PUNTO DE NIEVECON UNAS VARILLAS, BATE LAS YEMAS CON EL AZUCAR HASTA QUE ESTEN ESPUMOSAS,

### **Paso 3**

**AÑADE EL CHOCOLATE FUNDIDO 2 CUCHARADITAS DE RALLADURA DE NARANJA Y LA ALMENDRA INCORPORA LAS CLARAS MOVIMIENTOS ENVOLVENTES, ENGRASA UNOS MOLDECITOS CON MANTEQUILLA Y REPARTE LA MASA.**

### **Paso 4**

**CUECE LOS BIZCOCHOS, EN EL HORNO PRECALENTADO A 180° 35 MINUTOS RETIRALOS DEJALOS ENFRIARA Y DESMOLDALOS PINCELA LA SUPERFICIE CON MERMELADA DE NARANJA LIGUERAMENTE CALIENTE, DECORALOS CON NUECES Y SIRVELOS,**