Bizcocho verde que te quiero verde

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo

Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- 2 manojos de Albahaca fresca
- 150 g. de Azúcar
- 100 g. de Mantequilla a temperatura ambiente
- 100 g. de Harina
- 2 Huevos
- una pizca de Sal
- 500 ml. de Nata 35% materia grasa
- 150 g. de Frambuesas
- 50 g. de Azúcar

Preparación:

Paso 1

Trituramos las hojas de albahaca con el azúcar, batimos con la mantequilla y agregamos los huevos uno a uno. Vamos echando la harina tamizada con la sal. Vertemos nuestra mezcla en un molde de 20 cm. previamente engrasado y enharinado. Hornear a 180 grados con el horno precalentado durante 20-25 minutos, Dejamos enfriar encima de una rejilla. Hervimos la nata y dejamos reducir, removiendo, hasta que quede la mitad. Limpiamos las frambuesas, las escurrirmos y las rebozamos en el azúcar. Dejarlas reposar 10 minutos. Presentamos el bizcochete con la crema y las frambuesas por encima.