

# Bizcocho de Nueces con Arándanos



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

**Creador:** La oveja negra



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Sin lactosa

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Adornar con chocolate fundido por encima.

**Descripción:**

**Ingredientes para 10 personas :**

- 4 tazas de Harina de Repostería
- 1 taza de Nueces picadas
- 2 tazas de Azúcar moreno
- 1 taza de Margarina sin Lactosa Tulipán
- 1 taza de Leche sin Lactosa Kaiku
- 4 Huevos
- 1 sobre de Levadura en polvo Royal
- 1 taza de Arándanos confitados

**Preparación:**

## Paso 1

En un cuenco amplio se ponen todos los ingredientes salvo las nueces y los arándanos confitados. Batir con la batidora hasta conseguir una masa homogénea.

## Paso 2

Cuando esté bien batido se añaden las nueces y los arándanos y se mezcla bien.

## Paso 3

Engrasar un molde grande y verter la mezcla en él.

## Paso 4

Meter en el horno a temperatura media y hornear durante unos 40 minutos o hasta que tome un color dorado y al insertar un cuchillo éste salga limpio.

## **Paso 5**

*Dejar que se enfríe antes de retirarlo del molde.*