Bizcocho de Nueces con Arándanos

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

Creador: La oveja negra **Recetizador:** Miriam25



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.