# BIZCOCHO DE RICOTTA CON PEPITAS DE CHOCOLATE Y NUECES CARAMELIZADAS

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

**Creador:** BEGO DIAZ **Recetizador:** Isabel Lorenzo



**Tiempo:** 15 minutos
**Dificultad:** Fácil
**Tipo de plato:** Postre
**Tipo de cocina:** Normal
**Otros:** Cocina Casera
**Coste:** Económico

## Descripción:

BIZCOCHO DE RICOTTA, CON PEPITAS DE CHOCOLATE Y NUECES CARAMELIZADAS

## Ingredientes para 8 personas :

- 200 GR. de AZÚCAR
- 6 HUEVOS
- 300 GR. de HARINA
- 150 GR. de MANTEQUILLA
- 1 SOBRE de LEVADURA ROYAL
- RALLADURA de LIMON
- UNA CUCHARADITA de SAL
- 50 GR. de PEPITAS CHOCOLATE
- 12 NUECES
- 100 GR. de AZÚCAR
- 150 ML de AGUA

## Preparación:

## *Paso 1*

***Tamizamos la harina con la levadura y la sal. Mezclmaos los huevos con el azúcar y la ralladura de limón. Batimos con varillas hasta que la mezcla blanquee. Añadimos el queso y la mantequilla a la mezcla de los huevos, y mezclamos de nuevo hasta que este todo bien incorporado. Añadimos la harina tamizada, poco a poco, y sin dejar de remover con las espátula para que la mezcla no se baje. Con spray desmoldante cubrimos nuestro molde, echamos la mitad de la masa, y la mitad de las pepitas de chocolate, volvemos a echar la masa restante, y el resto de pepitas. Horneamos a 180º durante 45 minutos. Yo lo hornee sin turbo, y sin ventilador, con calor arriba y abajo. Una vez frio, desmoldamos y espolvoreamos con azúcar glass. Para caramelizar las nueces: Ponemos en un cazo, el agua con el azúcar y dejamos que hierva, cuando empiece a hervir, añadimos las nueces peladas, y dejamos al fuego cinco minutos más. Sacamos las nueces y las freimos en aceite a fuego fuerte, cuando empiecen a dorarse las sacamos. Decoramos el bizcocho con las nueces.***