

BIZCOCHO DE ALMENDRAS AL CAFÉ



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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Mari Carmen Her



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 200g de azúcar
- 100g de harina
- 200g de almendra molida
- 100g de mantequilla
- 5 huevos
- 1 cucharada de café soluble instantáneo
- 1 sobre de levadura química en polvo (15g)

Preparación:

Paso 1

Se baten los huevos con el azúcar hasta que blanqueen, se añade la mantequilla derretida y el café soluble. Mezclamos la harina con la almendra molida y la levadura y se la echamos a los. Mezclamos bien, dejamos que repose 20 - 30 minutos. Precalentamos el horno a 170°. Untamos un molde con mantequilla y harina y echamos la masa. Lo horneamos 40-45 minutos a 170°. Lo pinchamos con un palillo para ver si está hecho, si sale limpio está listo, si no lo dejamos unos minutos más. Una vez frío, lo desmoldamos y espolvoreamos con azúcar glas.