BIZCOCHO DE CHOCOLATE CON NUECES

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

Creador: *Juan Neira Dura*



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

El truco de esta receta:
PUEDES CUBRIR LOS BIZCOCHOS CON HILO DE CHOCOLATE BLANCO O GLASA, ANTES DE PONER LAS NUECES

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 180GR de CHOCOLATE FONDANT
- 6 HUEVOS
- 135GR de AZUCAR
- 90GR de MANTEQUILLA
- 170GR de ALMENDRA MOLIDA
- 1 MERMELADA NARANJA AMARGA
- 1 NUECES PICADA
- 1 RALLADURA DE LIMON

Preparación:

Paso 1
TROCEA EL CHOCOLATE Y FUNDELO AL BAÑO MARIA CON 80 GR DE MANTEQUILLA CORTADA EN DADOS, RETIRALO DEL FUEGO Y DEJALO TEMPLAR

Paso 2
CASCA LOS HUEVOS, SEPARANDO LAS CLARAS DE LAS YEMAS, MONTA LAS PRIMERAS A PUNTO DE NIEVECON UNAS VARILLAS, BATE LAS YEMAS CON EL AZUCAR HASTA QUE ESTEN ESPUMOSAS,

Paso 3

AÑADE EL CHOCOLATE FUNDIDO 2 CUCHARADITAS DE RALLADURA DE NARANJA Y LA ALMENDRA INCORPORA LAS CLARAS MOVIMIENTOS ENVOLVENTES, ENGRASA UNOS MOLDECITOS CON MANTEQUILLA Y REPARTE LA MASA.

Paso 4

CUECE LOS BIZCOCHOS, EN EL HORNO PRECALENTADO A 180º 35 MINUTOS RETIRALOS DEJALOS ENFRIARA Y DESMOLDALOS PINCELA LA SUPERFICIE CON MERMELADA DE NARANJA LIGUERAMENTE CALIENTE, DECORALOS CON NUECES Y SIRVELOS,