Bizcocho de avellanas

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

Creador: Diana1979

Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

El truco de esta receta:
Yo utilizo harina integral y añado la mitad del azúcar y echo un poco más de miel. Añado también chips de chocolate

Descripción:

Un delicioso bizcocho muy otoñal

Ingredientes para 6 personas :

- 100g de Avellanas tostadas y molidas
- 260g de Harina de Trigo
- 220g de Azúcar moreno
- 3 Huevos
- 1/2 de Limón
- 100g de Mantequilla fundida
- 200ml de Leche
- 1 cucharada sopera de Miel
- 1 sobre de Levadura química
- Esencia de vainilla

Preparación:

Paso 1

Comenzaremos precalentando el horno a 180 grados con calor arriba y abajo. Seguidamente ponemos en un bol la leche y le añadimos el zumo del medio limón, removemos y dejamos unos cinco o diez minuto a que la leche se corte. Reservamos.

Paso 2

Engrasamos un molde con mantequilla. Después en un bol mezclamos la harina con el azúcar moreno, el polvo de avellanas, la vainilla y la levadura química. Derretimos también la mantequilla y dejamos que se vaya templando

Paso 3

Batimos en otro recipiente los huevos, le añadimos la leche, la mantequilla fundida y la miel. Volcamos esta preparación en la primera mezcla, removemos bien y añadimos al molde.Horneamos durante 45 minutos. Dejamos, una vez fuera del horno, enfriar en una rejilla.