BIZCOCHO DE NATA Y CHOCOLATE BLANCO

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

Creador: antonia ferrer **Recetizador:** Amparo Pardo Ca



Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- 250 ml. de nata
- 120 gr, de chocolate blanco
- 100 grs. de mantequilla
- 175 grs de azucar
- 3 huevos
- 125 grs de harina
- 125 grs de maizana
- 1 sobre de levadura

Preparación:

Paso 1

Primero pondremos a calentar la nata y en ella fundiremos el chocolate blanco, la reservaremos para que se atempere un poco y mientras mezclaremos la mantequilla que estará en punto pomada con el azúcar, cuando este bien integrado añadiremos los huevos uno a uno mezclando bien. En el tamizador mezclaremos las harinas con la levadura e iremos añadiendo de forma alternada a la masa de huevos una parte de harina y una de nata, mezclando suavemente y hasta acabar con toda la harina y con toda la nata. Pasaremos la mezcla a una bandeja engrasada y meteremos al horno precalentado a 180º hasta que al pinchar el bizcocho con un palillo este salga seco. Yo lo decore con azúcar glas para que quedara mas presentable, pero no le hace falta porque tiene un sabor buenisimo.