



Bizcochitos de leche condensada, avellanas y pasas

Descripci3n



Otra receta de Eva Argui±ano. Es de esas recetas apetecibles, con frutos secos, para comer en el desayuno, la merienda, acompa±ar a un caf©, t©, infusi3nâ?!

He utilizado avellanas y uvas pasas, pero tranquilamente podemos poner los frutos secos que mas nos gusten.

Tamizar: pasar un ingrediente por un colador fino o tamiz para deshacerlo en partículas más finas. El término **tamizar** es uno de los que más veces leemos en las recetas de cocina, especialmente si se trata de postres.

Ingredientes: (Según tamaño moldes 8 unidades).

- 370 gr de leche condensada.
- 3 huevos.
- 60 gr de mantequilla.
- 100 gr de harina.
- 8 gr de levadura en polvo. He puesto Royal.
- 20 gr de avellanas.
- 20 gr de uvas pasas.
- Mantequilla y harina para untar los moldes.

Preparación:

He elegido moldes de flaneras individuales de aluminio desechables, pero ponemos hacer un bizcocho grande.

Untamos los moldes con mantequilla fundida y espolvoreamos con harina. Reservamos.

Mezclamos la harina con la levadura, tamizamos y reservamos.

Troceamos por la mitad las avellanas y reservamos.

En un bol grande echamos un huevo, batimos con la varilla. Añadimos la leche condensada y



Vamos incorporando el resto de los huevos **uno a uno** batiendo después de cada incorporación.

Fundimos la mantequilla en el microondas e **incorporamos poco a poco** mientras batimos con la varilla, que todos los ingredientes queden perfectamente integrados.



Añadimos la harina con la levadura a la mezcla anterior, mezclamos bien con una espátula de silicona, con movimientos envolventes y suaves.

Precalentamos el horno a 180°C, calor arriba y abajo.

Colocamos los moldes en una fuente de horno (por si se desborda un poco la masa al crecer en el horno) y los vamos rellenando con la masa, dejaremos un dedo hasta el borde sin llenar, agregamos las uvas pasas y las avellanas.



Horneamos a 180°C, calor arriba y abajo durante 15-20 minutos (según el tamaño).

Cuando están cocidos (podemos pinchar con un palito de brocheta si sale limpio, están) retiramos del horno, dejamos enfriar, desmoldamos y ¡tenemos unos bizcochitos jugosos y suaves! Listos para comer!

¡Buen provecho!



Consejo: Si decidimos hacer un solo bizcocho, le daremos mas tiempo de horneado, unos 40-45 minutos aproximadamente. Ya sabemos que estos tiempos son orientativos, que dependen de la potencia de cada horno. Si nos parece poca la cantidad de frutos secos,

podemos incrementarla sin problema.

Visítanos en Facebook: **facebook.com/masqpostres**

En la web: **www.masqpostres.es**

Danos tus opiniones o consultas en el correo: **hola@masqpostres.es**

O si quieres recibir al momento nuestras nuevas recetas, pincha en «Suscríbete» en el margen superior derecho de nuestro blog o en el inferior desde tu móvil.

Categoría

1. Postres

Fecha de creación

diciembre 2, 2016

Autor

admin

default watermark