

## Bizcocho de albaricoque

### Descripción

Esta receta es de Eva Arguiñano, me parece muy sencilla de hacer y me he puesto manos a la obra.



#### Ingredientes:

- \* 225 gr de harina.
- \* 150 gr de mantequilla.
- \* 150 gr de azúcar.
- \* 1 sobre de levadura. Yo pongo Royal.
- \* 2 cucharadas de miel.
- \* 1/2 cucharadita de vainilla en polvo.
- \* 1/2 cucharadita de jengibre en polvo.
- \* 160 ml de leche. **Yo he puesto de almendras.**
- \* 1 huevo.
- \* 6 albaricoques maduros.
- \* 4 orejones de albaricoque. Yo he puesto de melocotón, no encontré de los otros.
- \* 50 gr de uvas pasas sin pepitas.
- \* Azúcar glas para espolvorear el bizcocho, mantequilla y harina para el molde.

#### Preparación:

Untamos el molde con mantequilla y espolvoreamos con harina. Reservamos.  
Lavamos muy bien los albaricoques, los troceamos y trocemos también los orejones. Reservamos.



En un bol grande ponemos la harina, el jengibre, la vainilla y la levadura. Mezclamos bien y añadimos las pasas, los albaricoques y los orejones. Mezclamos muy bien, que se impregne todo con la harina. Precaentamos el horno a 180°C, calor arriba y abajo.





En otro bol colocamos la mantequilla a punto pomada, batimos con las varillas de la batidora, aÃ±adimos el azÃºcar, el huevo y la miel. Seguimos montando y vertemos la leche, poco a poco, sin dejar de batir.



Incorporamos esta mezcla a la de la harina con los albaricoques y mezclamos bien con ayuda de una cuchara. Procurando que queden todos los ingredientes integrados.



Vertemos toda es crema en el molde, repartimos bien y horneamos a 180°C, calor arriba y abajo, durante 55 minutos, si vemos que transcurrido este tiempo metemos un palo de brocheta y sale manchado, lo dejamos 5 minutos mas.  
Pasado el tiempo de cocci3n, sacamos, dejamos que se temple, desmoldamos y si os gusta, podeis espolvorear con az3car glas.



**Consejo:** Para su preparaci3n, procuramos que todos los ingredientes est3n a temperatura ambiente.

**Categor3a**

1. Postres

**Fecha de creaci3n**

junio 5, 2015

**Autor**

admin

default watermark