



Bizcocho de nueces, nata y canela

Descripción



Una de esas recetas interesantes que se encuentran en Internet. En casa siempre nos han gustado este tipo de bizcochos, suelen quedar muy jugosos y son siempre aconsejables para un buen desayuno o una buena merienda. Casi siempre son muy sencillos de hacer.

Os dejo enlaces de otros bizcochos: [Bizcocho de Nutella marmolado](#), [Bizcocho de quesitos al baÑ±o MarÑ±a](#), [Bizcocho de manzana y chocolate](#).

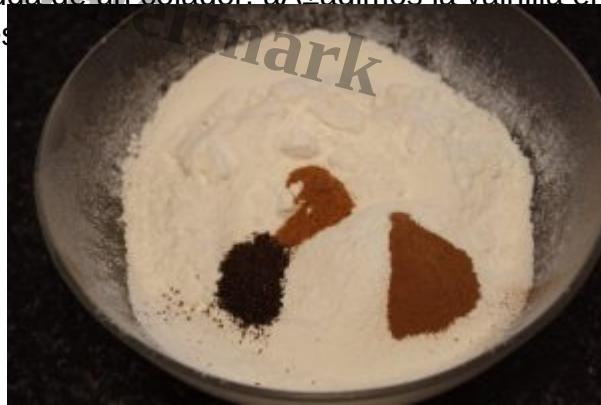
Ingredientes: (Para cuatro personas).

- 3 huevos.
- 250 gr de harina de repostería.
- 200 ml de nata líquida para montar.
- 25 ml de aceite de oliva suave. Puede ser de girasol.
- 100 gr de azúcar moreno. Puede ser blanco si os gusta más.
- 1 sobre de levadura Royal. O vuestra preferida.
- 100 gr de nueces troceadas.
- 1 cucharada sopera de esencia de vainilla o 1 cucharadita de postre de vainilla en polvo. Yo he puesto de esta última.
- 1 cucharadita de postre de canela.
- 1/2 cucharadita de café de nuez moscada.
- Mantequilla para engrasar el molde.

Preparación:

Escogemos el molde que nos guste y lo engrasamos con mantequilla. Reservamos. He elegido uno desechable de aluminio.

Tamizamos la harina y la levadura con ayuda de un colador. Añadimos la vainilla en polvo, la nuez



En un bol grande cascamos los huevos y los batimos con el azúcar hasta que dupliquen su tamaño, con las varillas de la batidora. Incorporamos la nata y el aceite. seguimos batiendo con fuerza hasta



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

Echamos la mezcla de la harina, mezclamos con movimientos envolventes, añadimos las nueces picadas y seguimos mezclando con movimientos suaves.



default watermark

Vertemos nuestra crema en el molde engrasado sin llenar del todo el molde, porque aumentará su tamaño y horneamos a 180°C. calor arriba y abajo, unos 50 minutos o hasta que esté cocido por la parte superior.



Una vez horneado, sacamos del horno, dejamos enfriar y desmoldamos. Creo que no necesita ningún tipo de decoración, mirad qué aspecto.



Consejo: Es un bizcocho que se conserva muy bien unos días. Queda muy jugoso. Si alguna de las especias que lleva no os gusta, se puede suprimir. Para los golosos, necesitaré mas azúcar. Ya sabéis que cada horno es un mundo y el tiempo de cocci3n dependeré de su potencia.

Síguenos en Facebook: **[facebook/masqpostres](https://facebook.com/masqpostres)**

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

O damos tus opiniones, sugerencias o recetas en nuestro correo:

hola@masqpostres.es

También te puedes suscribir a nuestro blog para estar al tanto de manera inmediata de nuestras nuevas recetas, picha en «Suscríbete» en la parte superior derecha del blog, o si lo prefieres en la parte inferior derecha de tu móvil.

Categoría

1. Postres

Fecha de creación
septiembre 30, 2016

Autor
admin

default watermark