Bizcocho de Frutas



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Azucar: 125 grs
Chocolate cobertura: c/n
Fruta confitada: 60 grs
Levadura en polvo: 5 grs
Canela: 1 cda
Huevos: 2 Unidades
Harina: 120 grs
Mantequilla: 150 grs

Preparación de la Receta

- Batir *manteca* pomada y cuando la preparación esté cremosa agregar azúcar y batir hasta obtener una preparación de *color* más clara.
- Incorporar huevos de a uno y continuar batiendo hasta integrar.
- Agregar canela, *harina*, *levadura* y trabajar con espátula hasta integrar.
- Cortar en trozos pequeños las frutas confitadas, pasarlas por *harina* e incorporar a la masa delicadamente.
- Enmantecar un molde de budín y rellenar.
- Cocinar en horno a 180 °C por 45 minutos.
- Desmoldar y dejar enfriar sobre rejilla.
- Bañar con *chocolate* cobertura fundido a baño maría y dejar enfriar.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bizcocho-de-frutas