

# 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>