

Bizcochos de melocotón

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Para el almíbar

Azucar: 100 g

Agua: 100 ML.

Para los bizcochos

Gotas de chocolate: 100 g

Azúcar moreno: 15 g

Harina: 80 g

Melocotones: 2 Unidades

Huevo: 1 Unidad

Leche: 50 ML.

Levadura: 1/2 cdita.

Manteca derretida: 30 g

Preparación de la Receta

Para empezar

- Hacemos un *almíbar* con agua y azúcar y lo dejamos *hervir* durante 5 minutos
- Seguidamente, pelamos un **melocotón**, lo cortamos en láminas y lo cocinamos en el *almíbar* a fuego lento durante 5 o 7 minutos.
- Precalentamos el horno a 180°C.
- Batimos el *huevo* con el azúcar moreno, añadimos la *manteca* y revolvemos
- A continuación, incorporamos la *harina* tamizada con la *levadura*, la leche y el otro *melocotón* cortado en daditos junto a las gotas de *chocolate*
- Rellenamos los moldes enmantecados y los horneamos durante 15 minutos a 180° C
- Cuando los bizcochitos estén listos y se hayan templado, los desmoldamos y les agregamos un poco de *almíbar* por encima
- Decoramos con láminas de fruta y servimos