Bizcochuelo de Naranjas y Almendras



Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Huevo: 1 Unidad
Harina 0000: 1 y 1/4 Taza
Almendras fileteadas: 1/4 Taza
Mantequilla: 1/3 Taza
Polvo leudante: 1 y 1/2 cda
Sal: 1/2 cdita
Azucar impalpable: 1 cda
Azucar: 1 Taza
Licor de naranja: 2 cdas
Naranja, para su ralladura: 1/2 Unidad
Leche: 3/4 Taza

Preparación de la Receta

- Mezclar con batidor globo en la batidora a velocidad mínima *harina*, sal, azúcar, polvo *leudante*, *mantequilla* pomada, leche, *huevo*, ralladura de *naranja* y una vez integrados los ingredientes subir a máxima velocidad por 3 minutos.
- Llevar la preparación a un molde de 22 cm engrasado con *mantequilla* y enharinado
- Por encima agregar almendras fileteadas.
- Cocinar en horno moderado por 50 minutos
- Al retirar del horno, espolvorear con azúcar impalpable, *licor* de *naranja* y dejar enfriar dentro del molde antes de servir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bizcochuelo-de-naranjas-y-almendras