

# 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>