

Será por recetas



Bizcocho con dátiles

Recetas de postres, Recetas para navidad, Recetas de bizcochos

 4 Personas

 Fácil

 60 Minutos

 Enviada el 13/11/2012

Ingredientes

- Medio litro de leche
- 200 g. de dátiles
- 100 g. de pasas de Corinto
- 8 cucharadas de caramelo líquido (o al gusto)
- 4 huevos de gallina campera (en su defecto utilizar huevos de gallina normal)
- 100 g. de harina
- 1 piel de limón
- 100 g. de azúcar
- 16 g. de levadura
- 1 rama de canela

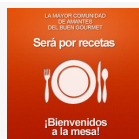
Elaboración

Primero mezclar la leche con la canela y la piel de limón, y hervirlo todo junto. Colar y reservar una vez esté hervido. Seguidamente batir los huevos y el azúcar. Agregar los dátiles, si tienen huesos quitarlos, y la leche. Triturar todo. Añadir lo anterior a la harina tamizada y la levadura y removerlo muy bien.

En un molde rectangular, untar el fondo con caramelo líquido y añadir la mezcla anterior.

Por último agregar las pasas y meterlo en el horno al baño maría durante 40 minutos a 180° C. Debemos ver que se empieza a dorar.

Sacar del horno y dejar enfriar. Entonces desmoldar el bizcocho y meter en la nevera hasta el momento de servirlo.



Autor receta de Bizcocho con dátiles

coke

 Valoración 0/5

 9 Recetas publicadas

 Miembro desde 29/10/2012