

Será por recetas



Bizcocho Canario

Recetas de postres, Recetas para navidad, Recetas de bizcochos

 6 Personas

 60 Minutos

 Muy Fácil

 Enviada el 15/11/2012

Ingredientes

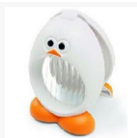
- 2 plátanos
- 100 g. de mantequilla o margarina
- 2 huevos
- 150 gramos de azúcar
- 300 g. de harina
- Medio sobre de levadura Royal
- 100 g. de pasas
- Azúcar glass

Elaboración

Primero en el vaso de la batidora poner los huevos, la mantequilla, los plátanos troceados y el azúcar, batir bien. Cuando esté cremoso, añadir a un recipiente y espolvorear por encima la harina con la levadura, mejor tamizarla, mezclar bien y añadir las pasas.

Coger un molde alargado y engrasarlo con mantequilla, verter la masa y meterlo al horno previamente calentado a 180° C, aproximadamente 50 minutos.

Estará hecho cuando al clavar un palillo salga limpio, desmoldar, dejar enfriar en una rejilla y servirlo espolvoreado con azúcar glass.



Autor receta de Bizcocho Canario

Komatsu

 46 Recetas publicadas

 Valoración 3/5

 Miembro desde 30/05/2012