

Será por recetas



Bizcocho con piñones

Recetas de postres, Recetas para navidad, Recetas de bizcochos

 6 Personas

 Muy Fácil

 50 Minutos

 Enviada el 15/11/2012

Ingredientes

- 3 huevos grandes
- 1 yogur de limón
- 2 medidas de yogur de azúcar
- 2 medidas de yogur de harina
- 1 sobre de levadura royal
- 50 g. de piñones
- 1 vaso de chupito de vino moscatel
- Ralladura de limón
- 1 chorrito de aceite
- (en su defecto anís)
- 1 pizca de sal
- Margarina

Elaboración

Primero batir las claras a punto de nieve, seguidamente incorporar las yemas y seguir batiendo a velocidad lenta, verter el yogur, el azúcar, el aceite, la sal, la harina, la ralladura de limón y seguir batiendo.

Añadir la levadura y el vino moscatel y batir hasta que quede una pasta fina.

Precalentar el horno a 180° C, mientras se caliente engrasar un molde con margarina y verter el preparado.

Cuando empiece a subir el bizcocho y coja consistencia echar los piñones. Dejar en el horno hasta que esté cocido, más o menos 30 minutos.

Para saber si está cocido, pinchar con un palillo, si el palillo sale seco es que ya está hecho.



Autor receta de Bizcocho con piñones

Esgarraet

 Valoración 4/5

 55 Recetas publicadas

 Miembro desde 22/05/2012