

Tipo de receta: Bizcochos
Método utilizado: Thermomix
Número personas: 8
Fuente: Libro *Goûters Magiques*

Bizcocho arbol de Navidad

Ingredientes

7 huevos
240 gr de azúcar
270 gr de harina
1 sobre de levadura Royal
200 gr de almendras molidas
20 gr de té verde Matcha
Smarties, M&Ms o golosinas para decorar
Un poco de chocolate para pegar las golosinas al árbol



Preparación

Precalentar el horno a 200º.

Poner los huevos y el azúcar en el vaso del thermomix y batirlos con la mariposa durante 6 min., Temp.. 37º, vel. 3 ½.

Terminado el tiempo volver a batir otros 6 min. mas a la misma velocidad pero ahora sin temperatura.

Mezclar en un bol los ingredientes secos, y añadirlos al vaso.

Mezclar todo durante unos segundos en velocidad 2 o ayudándose con la espátula.

Disponer la masa en un molde rectangular y hornear durante aproximadamente unos 25 minutos o hasta que al pincharlo con un palillo este salga completamente limpio.

Desmoldar el bizcocho encima de una rejilla y dejarlo enfriar completamente.

Cortar el bizcocho conforme se ve en la foto.

Disponer la parte central del árbol en el plato de servir y pegar las laterales cortadas con un poco de chocolate derretido.

Decorar el árbol a gusto utilizado chocolatinas o golosinas pegadas con un poco de chocolate derretido.

Rodear el árbol con cintas de chuches de colores.



La Casita Verde
Tu Cocina Divertida...

<http://lacasitaverde.blogspot.com>

[email: aoeiras@gmail.com](mailto:aoeiras@gmail.com)