

Bizcocho con crema de almendras

Cuinant
www.Cuinant.blogspot.com

Ingredientes

4 huevos
200 gr. de azúcar
130 gr. de crema de almendras
250 gr. de harina de repostería
1 sobre de levadura royal
100 gr. de aceite
Almendras fileteadas y azúcar moreno
1 cucharada de amaretto o un licor que nos guste.



Elaboración

Batir muy bien los huevos y el azúcar, si lo haces en thermomix poner la mariposa y programar, 5 minutos, temp.37°, vel. 3 1/2. Cuando termine, poner 5 minutos más, vel. 3 1/2 sin temperatura.

Si lo haces con batidora utilizar las varillas de montar

Añadir la crema de almendras, el licor y el aceite, mezclar 1 minuto a vel. 3 1/2.

Tamizar ahora la harina y la levadura. Removemos 3 segundos a vel. 6. No mucho, luego terminamos de envolver con la espátula.

Engrasar un molde, yo pongo papel de horno en la base y luego cierro el aro, para desmoldarlo mejor. Espolvoreamos azúcar moreno y almendras laminadas por la base, puse poquitas pues no me quedaban más, pero os aconsejo poner más. Vertemos la mezcla sobre ellas.

Tendremos el horno precalentado a 200° con calor arriba y abajo, al introducir el bizcocho poner en la 2ª rejilla y calor abajo nada mas a 170° unos 30 minutos, y ahora poner 10 minutos mas calor arriba y abajo con turbo o hasta que hagamos la prueba del palillo y salga limpio. No abriremos el horno para comprobarlo hasta casi el final de la cocción.

Al desmoldar, espolvorear con azúcar glas si gustas.

Sugerencia: Utilizar un molde de 24 cms. Este tipo de bizcochos también salen muy buenos si separamos yemas y claras y montamos estas últimas a punto de nieve. Luego unir la mezcla a las claras y al horno, si utilizas thermomix y pones la mariposa casi no hace falta.

Nota: La crema de almendras se vende en los supermercados normalmente va en un tarro de cristal y está junto a la leche condensada.

www.Cuinant.blogspot.com