

Bizcocho de naranja y almendras

Publicada por:

[imprimir](#)

- 10 '
- 30 '
- 4



Modo express

1. Depositamos todos los ingredientes, excepto la harina en un cuenco.
2. Batimos todo bien hasta que nos quede una masa fina.
3. Añadimos la harina tamizada y seguimos batiendo. Si la masa queda demasiado espesa, añadimos un chorrito de leche.
4. Engrasamos la cubeta y depositamos la masa.
5. Programamos menú horno a 162 grados 30 minutos.
6. Dejamos reposar 5 minutos en la Chef Plus y sacamos el bizcocho de la cubeta.

SUGERENCIA: Podemos cubrirlo con azúcar glass, tal cuál, o bien realizar tres o cuatro cortes y rellenarlo con lo que nos guste.

Al mío le he puesto una capa de mermelada, otra de crema de chocolate y otra de nata y lo he cubierto con cacao y azúcar glass. ¡Muy rico!