



BIZCOCHO DE HARINA DE ALMENDRA Y CHOCOLATE BLANCO

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 45 minutos

 Postre

INGREDIENTES

- 200 g de harina de almendra
- 150 g de chocolate blanco
- 4 huevos
- Margarina sin sal La Villita
- 100 g de nata
- 125 g de harina de repostería
- 100 g de azúcar
- 1 sobre de levadura
- 1 cucharadita de esencia de almendra

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, es momento de preparar una dulce receta para toda la familia porque un delicioso postre nunca está de más.

Para no tener que esperar después, precalentaremos el horno a 180 °C.

En un tazón colocamos la harina, la levadura y mezclamos ambos ingredientes. Después derretimos el chocolate blanco con la nata metiéndolos al horno de microondas durante un minuto, lo retiramos y mezclamos bien hasta que el resultado no tenga nada de grumos. Dejamos enfriar.

Vamos a batir los huevos de uno en uno con la margarina, hasta que espume, añadimos el azúcar, la esencia de almendra y seguimos moviendo. Es momento de incorporar el chocolate blanco de nuestro bizcocho que ya habíamos derretido y seguimos batiendo hasta que esté bien unido todo y añadimos la mezcla de harina, poco a poco.

Engrasamos un molde de 20 centímetros de diámetro y vaciamos la masa. Horneamos de 35 a 40 minutos y transcurrido este tiempo pica el pan con un cuchillo para comprobar que está listo. Dejamos enfriar.

Listo, ya pueden esperar ansiosas la hora del postre para sorprender a todos, desde sus hijos hasta esas visitas inesperadas.