

BIZCOCHO DE ALMENDRAS

INGREDIENTES

125 gramos de Mantequilla sin sal
2 Cucharadas de azúcar o edulcorante (o al gusto)
3/4 de taza de almendra, nueces y pasas (o al gusto)
3 huevos enteros
2 Tazas de harina
1/2 cucharadita de vainilla

PREPARACION

Precalentar el horno al máximo

Se mezcla la mantequilla con el azúcar y se bate muy bien, posteriormente agregamos los huevos enteros (amarillo y clara), la vainilla y por último y poco a poco la harina. Finalmente agregamos las almendras y nueces picaditas y las pasas.

Se enharina un molde y se hornea a 200°C por ½ hora o hasta que al introducir un palillo en el centro del bizcocho, éste salga limpio.