



Bizcocho de almendras

Bizcocho de almendras

[Mas recetas Bizcochos en http://www.recetasypostres.net/bizcochos/13.php](http://www.recetasypostres.net/bizcochos/13.php)

Ingredientes:

250gr. de almendras molidas, 5 huevos, 250gr. de azúcar, 150gr. de mantequilla, 1/2 dl. de Brandy, ralladura de 1 limón y azúcar glas.

Pasos a seguir:

- 1) Dejar la mantequilla a temperatura ambiente para que se ablande.
- 2) Batir los huevos y el azúcar (con la batidora de mano) hasta que se espese y añadir la ralladura del limón.
- 3) Agregar la mantequilla y mezclar con cuidado.
- 4) Añadir las almendras molidas, el Brandy y mezclar bien.
- 5) Engrasar un molde con mantequilla y verter la mezcla.
- 6) Precalentar el horno a 180°, introducir el molde 15 minutos, bajar la temperatura a 160° y dejar cocer 20 minutos.
- 7) Apagar el horno y dejarlo 5 minutos más.
- 8) Retirarlo del horno, dejarlo enfriar, desmoldar, espolvorear con azúcar glas y listo para servir.

Enlace a la receta:

<http://www.recetasypostres.net/bizcochos/bizcocho-de-almendras-68.php>