



Bizcocho de melocotón

Bizcocho de melocotón

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

Ingredientes:

4 huevos, 1/2 vaso de zumo de melocotón, 250gr. de mermelada de melocotón, 250gr. de azúcar, 250gr. de harina, 20gr. de levadura en polvo, 250gr. de maicena y 150gr. de mantequilla.

Pasos a seguir:

- 1) En un recipiente, se baten los huevos y el azúcar.
- 2) Se añade la harina, la levadura en polvo, el zumo de melocotón y la mantequilla derretida.
- 3) Batir todo bien.
- 4) Se agrega la mermelada y se mezcla todo bien.
- 5) Untar un molde con mantequilla y disponer rodajas de melocotón cubriendo el fondo.
- 6) Verter la mezcla encima.
- 7) Llevar al horno a 160º durante 45 minutos, aproximadamente.
- 8) Retirar del horno, dejar enfriar, desmoldar y listo para servir.

Enlace a la receta:

<http://www.recetasypostres.net/bizcochos/bizcocho-de-melocoton-70.php>