



Bizcocho de nueces

Bizcocho de nueces

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

Ingredientes:

4 huevos, 200gr. de harina, 100gr. de nueces picadas, 2 cucharadas de levadura, ralladura de 1 limón, 130gr. de mantequilla y 210gr. de azúcar.

Pasos a seguir:

- 1) Se baten los huevos, la ralladura de limón y el azúcar con las varillas hasta que esté espumoso.
- 2) Derretir la mantequilla y añadirla a la mezcla anterior.
- 3) Añadir la harina mezclada con la levadura poco a poco.
- 4) Untar un molde con mantequilla y verter en él la mitad de la mezcla preparada anteriormente.
- 5) Colocar las nueces picadas por encima.
- 6) Añadir la otra mitad de la mezcla.
- 7) Precalentar el horno, introducir el preparado y dejar 35 minutos, aproximadamente.
- 8) Para saber si está hecho pinchar con un palillo en el centro y si sale seco ya estará listo.
- 9) Retirar del horno, dejar enfriar y listo para servir.

Enlace a la receta: <http://www.recetasypostres.net/bizcochos/bizcocho-de-nueces-62.php>