

Cafloiot de moras



Elementos del invento:

- 200 gr de moras
- 65 gr de azúcar
- 65 gr de harina
- 65 gr de almendra molida
- 185 gr de leche
- 2 huevos

Elaboración de los elementos:

Precaentamos el horno a 220° y engrasamos un molde con mantequilla y azúcar glass.

Disponemos las moras en el molde.

Preparamos la masa, mezclamos en un bol el azúcar, los huevos y la leche, después la harina y las almendras molidas. Cuando tengamos hecha la masa la volcamos al molde.

Horneamos durante 20 minutos.

Ale, a disfrutar!!!

<http://conlaszarpasenlamasa.cultura-libre.net>