



bizcocho de almendras

Ingredientes para un molde de 23 cm de diámetro:

- 3 huevos
- 1 sobre de levadura (14 gr)
 - 190 ml de leche
- 180 ml de aceite de girasol
 - 250 gr de harina
 - 200 gr de azúcar
- 75 gr de pasta de almendras
- almendra laminada para decorar

Preparación:

En un bol batimos los huevos junto con el azúcar hasta que blanqueen. Añadimos la leche y el aceite de girasol y seguimos batiendo. A continuación agregamos la harina y la levadura. En último lugar la pasta de almendras.

Decoramos con almendras laminadas.

Vertemos sobre el molde engrasado y horneamos a 180° (yo con aire) durante 45-60 minutos, hasta que al pinchar con un palillo éste salga limpio.

Consejo: Si pasados 30 minutos ves que el bizcocho se dora demasiado, cubrelo con papel de aluminio para que no se queme la almendra laminada.

[Conlaszarpasenlamasa](#)

