

*biscocho Tía Mildred
de arándanos*



Ingredientes:

250 gr de mantequilla a temperatura ambiente
225 gr de queso de untar
450 gr de azúcar
5 huevos de gallinas felices tamaño M
aproximadamente
ralladura de 1 limón
340 gr de harina
12 gr de levadura en polvo
125 gr de arándanos frescos

Preparación:

Precalentamos el horno a 170°.

Batimos la mantequilla junto con el queso. A continuación añadimos el azúcar.

Seguimos incorporando los huevos, uno a uno. Añadimos la ralladura de limón y por último la harina y la levadura.

Lavamos los arándanos, escurrimos y pasamos por harina. Incorporamos a la masa.

Engrasamos el molde elegido y vertemos la masa.

Horneamos a 170° durante 60 minutos.

[Con las zarpas en la masa](#)