

Bizcochitos de Naranja y Almendras.



«Bizcochitos de Naranja y Almendras».

Ingredientes (para 10 Bizcochitos).

- 200 gr. de Almendras peladas (he usado crudas pero tostadas también valen).
- 4 Huevos L.
- La piel de una Naranja.
- 220 gr. de Azúcar Blanquilla.
- Mantequilla para engrasar el molde.
- Azúcar Glasé para decorar.



Engrasamos un molde de muffins y preparamos la masa para los bizcochitos. En el vaso eléctrico trituramos las almendras a potencia máxima durante 15 segundos y las reservamos poniéndolas en un plato. Ponemos entonces en el mismo vaso eléctrico el azúcar y lo pulverizamos (mi vaso lo hace en 10 segundos). Le añadimos al azúcar pulverizada la piel de la naranja y volvemos a pulverizar otros 10 segundos más. Le incorporamos entonces los huevos y los batimos a velocidad media durante medio minuto. Es momento ahora de agregar la almendra reservada y batir a velocidad media durante un minuto más. Repartimos la mezcla entre diez huecos del molde y horneamos a 180° C (horno precalentado) durante 25 minutos. Retiramos del horno y dejamos templar antes de desmoldar.

La capa superior de los bizcochitos se os quebrará pero no la quitéis. Sobre la costra crujiente espolvoreáis el azúcar glasé y servís como postre o con el café, son deliciosos.





✘

