

BIZCOCHO DE CAQUI CON NUECES

De Buena Mesa

INGREDIENTS

60 MINUTES 10 SERVINGS

2 Caquis Persimón (500 gr)
 12 nueces
 300 gr de harina
 240 gr de Azúcar
 4 huevos ecológicos
 120 ml de aceite de girasol
 1 sobre de levadura royal
 una pizca de sal
 1 naranja
 1 limón
 Margarina para engrasar el molde
 30 gr de Harina para espolvorear el molde

TAGS

#bizcocho #delicious #foodblogger #reposteria



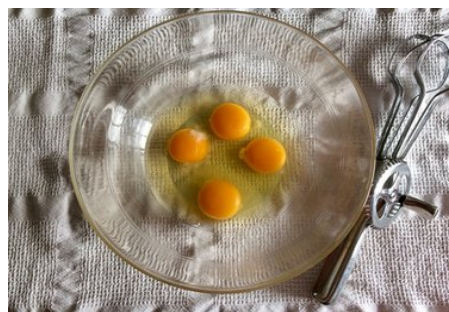
1

Hoy vengo con algo dulcemente exquisito, te apuntas?



2

Engrasar y espolvorear el molde (26 cm x 22 cm) Cuidado con el gato! Precalentar el horno a 220°C



3

Poner los huevos en un bol grande





4

Batirlos con una pizca de Sal



5

Añadir el Azúcar



6

Batir enérgicamente



7

Verter el aceite poco a poco, mientras seguimos batiendo



8

Triturar ligeramente los Caquis, sin piel



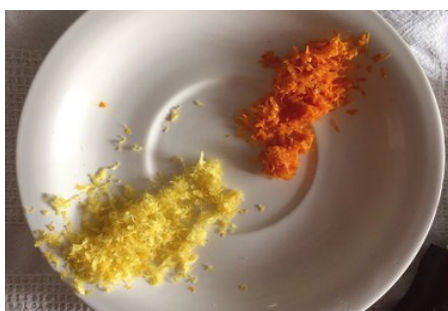
9

Añadir la pulpa al batido



10

Mezclar



11

Rallar el Limón y la Naranja



12

Añadir la ralladura a la mezcla





13

Mezclar la Harina con la Levadura



14

Ponerla en el tamizador



15

Tamizar a la vez que vamos mezclando con suavidad, para que no queden grumos



16



17

Verter la mezcla en el molde



18

Poner las Nueces troceadas por encima y espolvorear con Azúcar





19

Hornear 40'/155°C



20

Desmoldar en tibio, enfriar sobre una rejilla, y listo para servir



21

De Buena Mesa by Concha Cabello, 2016 <https://denuestracasa.blogspot.com>

