

Qué fácil es cocinar con

  
COOKING CHEF



# Bizcocho tradicional de la abuela con avellanas

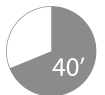
6-8 personas



Accesorios necesarios:



Tiempo:



## Ingredientes

- 1 taza de mantequilla (250 gr.)
- 1 taza de azúcar
- 3 huevos enteros
- 1 yogur griego (opcional)
- 1 taza de harina
- 1 sobre de levadura Royal
- 250 gr. de avellanas sin sal
- 150 gr. de pasas

## Preparación

1. Funde la mantequilla a 60 grados durante unos 5 minutos.
2. Añade el azúcar y mezcla con la batidora de varillas a velocidad 1-2 progresivamente hasta que quede una mezcla homogénea.
3. Pasa a velocidad 1 e incorpora de uno en uno los huevos hasta que quede esponjosa.
4. Pasa a velocidad 3.
5. Añade el yogur griego y mezcla.
6. Cambia al gancho de remover y añade la taza de harina con la levadura.
7. Mezcla unos segundos a velocidad 1- 2 hasta que se eliminen los grumos.
8. Tritura en el procesador de alimentos las avellanas con las pasas 2 o 3 segundos y añádelas a la mezcla.
9. Introduce en un molde de silicona la mezcla y hornea durante 40 minutos aproximadamente a 160° o hasta que esté cuajado.