



Bizcocho frutos secos y cafe

Ingredientes

- 150 grs. harina
- 125 grs. mantequilla
- 75 grs. de nueces
- 75 grs. de dátiles
- 125 grs. azúcar
- 4 huevos
- 1 levadura
- 1 sobre de café soluble y nata montada.

Preparación

Lo primero es trabajar la mantequilla derretida con el azúcar hasta punto pomada .

Entonces añadir el café, los huevos y la levadura con la harina .

Mezclamos todo bien batiendo enérgicamente .

Incorporamos las nueces y los dátiles en trozos .

En un molde untado de mantequilla depositamos toda la mezcla y lo metemos a horno caliente a 200° durante 10', después a 150° 30' más .

Una vez cocido el bizcocho, retirar del horno y desmoldar sobre una fuente .

Dejamos que se enfríe y lo servimos adornándolo con nata montada por encima .

.