



# Bizcocho almendra microondas

## Ingredientes

- 125 g de azúcar
- 100 g de harina
- 60 g de almendra molida
- 4 huevos
- 50 g de mantequilla
- 1 cucharadita de levadura en polvo
- ralladura de un limón.

## Preparación

Tamizar la harina mezclada con la levadura, añadir las almendras reservando un puñado para decorar .

Batir los huevos con el azúcar y la ralladura de limón hasta que estén espumosos .

Poco a poco ir añadiendo la harina con las almendras removiendo bien .

Añadir la mantequilla derretida .

Untar un molde de cristal con mantequilla y espolvorear con harina, añadir la mezcla y meter en el microondas durante 8 minutos .

Al pasar este tiempo comprobar con una aguja o pincho moruno si al pinchar el bizcocho sale limpio, en caso de que el bizcocho no esté bien hecho por dentro meter 1 minuto más .

Pasar un cuchillo entre el bizcocho y el molde y desmoldar el bizcocho .

Dejar enfriar y adornar con la almendra que hemos reservado .

.