

BIZCOCHO DE NATA CON COBERTURA DE ALMENDRAS

INGREDIENTES:

Para el bizcocho

5 huevos

250g. azúcar

1 brik de nata pequeño (250gr)

aceite de girasol

1 sobre y medio de levadura royal

270 g de harina

Para la cobertura

150 g de almendras crudas

130 g de mantequilla

100 g de azúcar

50 g de agua

PREPARACIÓN

Se baten los huevos y el azúcar 4 minutos, a 40° a velocidad 3. Se vuelve a batir 4 minutos a velocidad 3. Se pesa la nata y el mismo peso de aceite y se bate 15 segundos a velocidad 3. Se echa la harina y la levadura y se vuelve a batir 10 segundos a velocidad 3 y medio. Se pone en un molde engrasado y se mete en el horno previamente calentado 30 o 35 minutos a 180°

Ponga en el vaso las almendras de la cobertura y programe 10 segundos velocidad 3 1/2. No deben quedar muy trituradas sáquelas y reserve.

Ponga los demás ingredientes de la cobertura en el vaso y programe 3 minutos a 90 °C, velocidad 2 vierta esto sobre las almendras y reserve .

Desmolde el bizcocho rocíe por encima el zumo de un limón extienda por encima la cobertura de las almendras e introduzca en el horno de 10 a 15 minutos a 180°.

Deje enfriar el bizcocho.