

BIZCOCHO DE NAVIDAD

INGREDIENTES:

2 huevos enteros
3 yemas
200g de harina
200g de azúcar
100g de aceite
100g de leche
70g de avellanas
50g de castañas asadas y peladas
1 sobre de levadura en polvo
 $\frac{1}{2}$ cucharadita de canela en polvo
una pizca de sal

PREPARACIÓN:

1. Echar en el vaso las avellanas y las castañas y trocear 15 seg. a vel. 6
Reservar en un bol.
2. Pesar la harina e incorporar al bol, junto con la levadura , canela y la pizca de sal, unir con la espátula y reservar.
3. Sin lavar el vaso, echar los huevos, yemas y el azúcar y programar 1 min. temp.. 40, vel. 3. Añadir el aceite y la leche, programar 30 seg. vel. 3.
4. Incorporar la mezcla que tenemos en el bol y programar 6 seg. vel. 3 $\frac{1}{2}$ y terminar de unir con la espátula.
5. Verter la mezcla en un molde de hornear bizcocho debidamente engrasado y enharinado y poner a horno medio precalentado durante 25 ó 30 minutos.

Este bizcocho es ideal para acompañar un buen chocolate a la taza