



Cake de mandarina

(adsbygoogle = window.adsbygoogle || []).push({});

- La receta es de Nigela Lawson y me ha encantado. Es un bizcocho buenísimo para merendar con un poco de mermelada.
- Yo he utilizado un molde cuadrado, pero puedes hacerlo en uno redondo. Si el molde es mayor te quedará más bajito, pero estará igual de bueno.
- Es un cake bastante húmedo, con lo que se conserva muy bien durante 3 ó 4 días.

Ingredientes:

4 mandarinas cocidas 2 horas o 20 minutos en la olla express enfriadas

6 huevos

250 gr. de azúcar

250 gr. de almendra en polvo

1 cucharita de levadura Royal

1 cucharita de agua de azahar (optativo)

Precalienta el horno a 190°.

Quita los extremos de la mandarina y las pepitas, si las tiene, ponlas enteras en el robot o thermomix. Tritura bien.

Te quedará una crema así.

Bate los huevos y añade el azúcar, la almendra y el royal.

(adsbygoogle = window.adsbygoogle || []).push({});

Incorpora el puré de mandarinas y mezcla bien.

Pon en un molde untado de mantequilla y hornea 45 minutos.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<http://palomadelarica.com>

Deja que se enfríe completamente y sirve.

```
(adsbygoogle = window.adsbygoogle || []).push({});
```