

# Bizcocho de frutas

14 enero, 2015 por adminDSI

Ingredientes:

- 300 g de mantequilla
- 300 g de harina
- 300 g de azúcar glas
- 4 yemas de huevo
- 4 claras de huevo
- 100 g de arándanos secos
- 100 g de nueces peladas
- 50 g de uvas pasas
- 1 cucharadita de canela

Preparación:

1. Pon en un bol la **mantequilla** a punto de pomada y **móntala** con la batidora de varillas, hasta que emulsione. Añade poco a poco parte del **azúcar glas** sin dejar de batir e incorpora las **yemas** de huevo. Sigue montando hasta conseguir una crema esponjosa y agrega la **harina**.
2. Bate las **claras a punto de nieve** con la varilla y mezcla con más azúcar glas. Incorpora poco a poco a la masa anterior y sigue montando. Añade la canela, los **arándanos**, las **pasas**, y las **nueces** e incorpora todo el azúcar glas restante. Mezcla bien con la lengua realizando suaves movimientos envolventes.
3. Espolvorea un molde con harina y retira el exceso. Rellénalo con la masa y **hornea** (previamente caliente) a 165°C durante 35 minutos.