



BIZCOCHITOS DE CEREZA

Ingredientes

- 130 gr de mantequilla
- 110gr de harina integral de trigo
- 3/4 taza de almendras enteras o ½ taza de harina de almendra
- 1/4 taza de avellanas enteras tostadas (30g)
- 6 claras de huevos
- 3/4 taza (140g) de azúcar moreno, (170g de azúcar normal)
- 1 cda. de zumo de limón y la ralladura de ½ limón
- Una pizca de sal
- 1 Cda. de impulsor (10g)
- Almendra laminada
- 12 cerezas frescas

Preparación

1. Parte las cerezas por la mitad y saca el hueso con un cuchillo.
2. Fundir a fuego medio la mantequilla hasta que coja un color avellanado, en unos 8 minutos suele estar lista. Colar y dejar que se enfríe hasta que este tibia.
3. En un bol echar los ingredientes secos: almendra, avellana en polvo, harina, azúcar, sal y el impulsor.
4. Añade la mantequilla tibia y mezcla todo con varillas manuales o espátula hasta tener una pasta homogénea. Añade las claras a la masa de una en una sin parar de remover. Echa el chorro de limón y la sal. Dejar reposar la masa en el frigorífico mínimo 2h. Si la dejas reposar de un día para otro gana sabor.
5. Rellenar los moldes hasta las $\frac{3}{4}$ partes y poner una o dos mitades de cereza sobre cada bizcochito y alguna almendra laminada por encima.
6. Hornear a 180°C durante 18 minutos, según el tamaño del molde. Sacar del horno y dejar que se enfríen 10 minutos antes de desmoldarlos.

FUENTE: [HTTPS://SHOOTTHECOOK.ES/](https://shootthecook.es/)

WWW.VALLEYVEGA.ORG

COOPERATIVA AGROECOLÓGICA DE GRANADA