

RECETA BIENMESABE DE MI ABUELA

INGREDIENTES:

½ kg. de azúcar

150 ml. de agua

150 gr. de almendras fritas

½ cucharada de canela molida

6 huevos batidos

Bizcocho mojado en zumo de naranja azucarado y cabello de ángel para poner una capa encima. Ingredientes: 6 huevos, 150 gr. de harina y 150 gr. de azúcar.

ELABORACIÓN BIZCOCHO:

Se levantan los huevos con el azúcar hasta que doble, se le añade la harina y se mete en el horno a 180 grados aproximadamente 10 minutos.

ELABORACIÓN BIENMESABE:

Se hace el almíbar con el agua y el azúcar, se añaden las almendras y el huevo y se pone en el fuego hasta que coja consistencia y después se deja enfriar. En el recipiente que se utilice, se pone una capa de bizcocho mojado con zumo de naranja y cabello de ángel y se repite este paso. Por último, se vierte la masa que teníamos enfriando encima de lo anterior, se espolvorea con canela abundante según el gusto y se deja reposar hasta el día siguiente para que coja todo su sabor.

