

Biscuit de almendras sobre cama de chocolate blanco y negro:

Ingredientes:

- 200g de harina
- 200g de azúcar
- 4 huevos
- Piel de naranja
- El de zumo de 1/2 naranja
- 50g almendras molidas
- 70g de mantequilla
- 1 sobre de levadura
- 1/2 vaso de nata líquida (33% mg)
- 1 tableta de chocolate negro
- 1 tableta de chocolate blanco



Preparación:

- Batid los huevos con el azúcar hasta que os quede blanqueado
- Añadid la mantequilla fundida, las almendras, la levadura, el zumo y la piel de naranja, la nata y la harina, batiendo lentamente hasta conseguir una mezcla homogénea
- Ponedlo en un molde y colocadlo en el microondas, a máxima potencia unos 9 minutos. Dejadlo enfriar y desmoldar
- Deshaced los chocolates por separado al baño maría o al microondas
- Servid un trozo de biscuit sobre una cama de chocolate negro y bañadlo con el chocolate blanco para conseguir contraste de colores