



Paso a Paso

Mini Bizcochos de Turrón de Jijona

Descripción: Bizcocho de turrón de Jijona.

- Ingredientes:**
- 225 gr. de Harina de Trigo
 - 90 gr. de Fécula de Maíz
 - 16 gr. de Levadura Química
 - 140 gr. de Mantequilla sin Sal
 - 3 Huevos grandes
 - 200 gr. de Azúcar
 - 180 ml. de Leche
 - 200 gr. de Turrón de Jijona



Preparación: Antes de comenzar debemos de precalentar el horno a 180° C y recordar que la mantequilla debe estar a temperatura ambiente.

En las siguientes páginas te diremos cómo puedes realizar un delicioso bizcocho de turrón de jijona en sólo 12 sencillos pasos.



Síguenos en Facebook!!!

<http://www.facebook.com/chispitartas>



<http://www.chispitartas.com>

E-mail: chispitartas@gmail.com

1



Lo primero, sacar el molde de Mini Wonder Cakes para realizar nuestros mini bizcochos.

2



Luego, colocamos la mantequilla en la batidora y batimos hasta conseguir una consistencia lo más cremosa posible.

3



Se agrega la azúcar poco a poco al bol de la batidora.

4



Debemos batir muy bien la mantequilla y la azúcar.

5



A continuación, agregamos los huevos uno a uno a velocidad media.

6



Trituramos el turrón de jijona y lo agregamos a la mezcla.

7



Añadimos la harina previamente tamizada conjuntamente con la levadura y la fécula de maíz.

8



Luego, agregamos la leche a la mezcla.

9



Mezclamos los ingredientes hasta obtener una mezcla homogénea.

10



Colocamos la mezcla en los moldes dejando aprox. un dedo de distancia del borde como vemos en la fotografía.

11



Llevamos al horno a 180° C por unos 35 minutos o hasta que al introducir un palillo este salga limpio, luego dejamos enfriar en una rejilla y procedemos a la decoración.

12



Realice tres modelos de tartas y quede fascinada con la decoración, ahora no tenéis excusas para sorprender a tu familia o amigos.