

Bica gallega con nueces



¿Que necesitamos?

- 4 huevos
- 200 ml de nata líquida = 1 brik pequeño
- 400 grs de azúcar = 2 vasos escasos
- 400 grs de harina de repostería = 2 vasos bien llenos
- 1 sobre de levadura en polvo "Royal" – 16 grs
- 80 grs de mantequilla = la tercera parte de una tarrina de 250 grs
- 100 grs de nueces peladas



Preparación:

- En un recipiente batimos los huevos con el azúcar. Echamos la nata líquida y la harina pasada por un colador (tamizada) mezclada con la levadura.
- Luego mientras seguimos batiendo le echamos la mantequilla derretida y batemos hasta que esté bien mezclados los ingredientes.
- Untamos el molde con margarina y espolvoreamos un poco de harina. O ponemos papel de hornear y ya no tenemos que untarle margarina.
- Vertemos la mezcla, espolvoreamos azúcar por encima y unas nueces.
- Horneamos unos 50 minutos a 180 ° hasta que al pincharlo no manche.



Sabías que...

- La receta base de la bica gallega es exactamente igual a esta, pero sin echarle las nueces.
- El tiempo de cocción depende del tipo de horno y del ancho de la fuente.
- Esta receta es sencilla y rápida de hacer: simplemente hay que echar los ingredientes en ese orden, bater bien y hornear.