

## Bizcocho de cantarelas y nueces



- 200 gr. de Cantharellus (Cibarius y/o subpruinosis) limpias y, según el tamaño, cortadas
- 12 nueces peladas
- 200 gr azúcar
- 200 gr de mantequilla
- 150 gr de harina de trigo
- 1 sobre de levadura en polvo
- 4 huevos grandes



Saltear en 50 gr de mantequilla las cantarelas y cuando suelten toda el agua, incorporar la nueces y 50 gr. de azúcar para caramelizarlas. Reservar



En un bol incorporar la mantequilla (150 gr) que trabajaremos con la lengua pastelera hasta tenerla a punto pomada. Sin dejar de batir, añadimos el azúcar restante y los huevos, uno a uno. Por último añadimos la harina ya mezclada con la levadura en polvo.



Una vez que tengamos una masa sin grumos le añadimos las setas y nueces reservadas.



Mezclamos bien e introducimos en un molde (yo utilizo de silicona, de lo contrario hay que ponerle mantequilla y harina a las paredes). Horno a 180° durante unos 40 minutos.



Lamentablemente, cuando fui a sacarle la foto solo quedaba mi trozo de prueba. Quizás habría que enharinar ligeramente las setas y nueces para evitar que todas se quedasen abajo.