

El queso adecuado se elige en un momento.

Published on *Brugge kaas* (<https://www.bruggequesos.es>)

[Inicio](#) > Bizcocho de Queso Brugge d'Or y plátano

Bizcocho de Queso Brugge d'Or y plátano



Ingredienten:

- 150 g de Queso Brugge d'Or rallado muy fino
- 75 g de mantequilla + mantequilla para engrasar el molde
- 75 g de azúcar semirrefinado
- 3 huevos
- 200 g de harina
- Levadura en polvo, 1 bolsita de 16 g
- 1 dl de leche entera
- Sal
- 1 plátano
- Zumo de ½ limón
- 100 g de almendras fileteadas

Bereiding:

Batir la mantequilla, los huevos y el azúcar hasta conseguir una masa espumosa.

Agregar la harina tamizada y la levadura en polvo y mezclar junto con el queso, la leche y la sal. Remover bien.

Cortar el plátano en pedacitos y rociar con el zumo de limón.

Engrasar el molde para bizcocho y verter la mitad de la masa, agregar el plátano y la mitad de las almendras fileteadas.

Agregar el resto de la masa y terminar con la almendra fileteada restante.

Hornear en horno precalentado a 200°C durante 50 minutos.

Servir frío u caliente.

4 personen

75 min

Postre

1.5

Source URL: <https://www.bruggequesos.es/recetas/bizcocho-de-queso-brugge-dor-y-platano>