




Bizcocho 1-2-3-4

aproximadamente 1 - 10 raciones

 Nivel fácil

 hasta 10 Min.



Instrucciones:

Utensilios:

Cuencos
varillas manuales
Recipiente medidor
Molde redondo de 20cm Ø

Ingredientes:

1 nata para montar
2 azúcar
3 harina
4 huevos
1 sobre de Levadura Dr. Oetker
1 cucharadita de Aroma Natural de Limón de Sicilia
2 cucharadas soperas de azúcar glas

Antes de empezar:

- 1 Elige un recipiente que tengas en casa como puede ser un bote vacío de yogur o una taza y utilízalo para medir los ingredientes.
- 2 Medir 1 recipiente al ras de nata, 2 de azúcar, 3 de harina y 4 huevos.
- 3 Añadir la Levadura Dr. Oetker a la harina que has medido.
- 4 Precalentar el horno a 170oC con ventilación arriba y abajo.
- 5 Engrasar el molde con un poco de mantequilla o aceite y espolvorea con harina, sacudiendo el exceso.

Para la mezcla:

- 6 Coloca la nata, el azúcar, los huevos, y el Aroma Natural de Limón de Sicilia en un cuenco.
- 7 Mezcla con varillas manuales hasta obtener una mezcla homogénea.





- 8 Por último añade la harina y la levadura y mezcla sólo hasta combinar.

Horneado:

- 9 Vierte la mezcla en el molde preparado y coloca el molde a la mitad de altura del horno.
- 10 Hornea durante 45' o hasta que al insertar un palillo no queden restos de masa enganchados.

Decoración:

- 11 Puedes decorar este bizcocho espolvoreando un poco de azúcar glas por encima.

