

BIZCOCHO DE NATA

Ingredientes :

- 4 huevos
- 1 brick de nata
- 1 vaso de azúcar (vaso de los de la Nocilla)
- 2 vasos de harina
- 2 sobres de levadura Royal
- Ralladura de limón



Forma de hacerlo :

1. Separar las yemas de las claras y reservar estas últimas.
2. Mezclar muy bien las yemas con el azúcar.
3. Añadir la nata y mezclar bien todo.
4. Verter la harina junto a la levadura poco a poco.
5. Rallar un poco de cáscara de limón sobre la mezcla.
6. Finalmente añadir las claras montadas a punto de nieve.
7. Removerlo todo bien y volcar en un molde untado de mantequilla y espolvoreado de harina.
8. Meter al horno unos 40 minutos a 150° sólo abajo.
9. Calentar el horno arriba y abajo mientras se prepara la mezcla.

On egin ;