

BIZCOCHO CASERO

INGREDIENTES:

- 6 huevos
- 250 g de leche
- 250 g de aceite
- 500 g de azúcar
- 500 g de harina
- 2 sobres de levadura Royal
- una corteza de limón (solo la parte amarilla)
- una pizca de sal

PREPARACIÓN:

Precalentar al horno a 170°

Introducir en el vaso del Thermomix los huevos, la leche, el aceite, el azúcar y la corteza de limón. Programar 3 minutos a velocidad 8. La corteza tiene q moler.

Añadir la levadura, la harina y la sal. Programar 6 segundos en velocidad 4. Si no se mezcla bien la harina, dar 4 ó 5 golpes de turbo.

Verter la mezcla anterior en un molde desmoldable e introducir en el horno aproximadamente 35 minutos.

Se pueden sustituir los 2 sobres de levadura por 3 gaseosas d papelillos a mi personalmente me gusta mas así.

El Aceite también se puede sustituir por Margarina o mantequilla (mejor margarina)