

BIZCOCHO DE CORN FLAKES

INGREDIENTES

5 huevos
250 g De azúcar
250 g De aceite
125 g De harina
125 g de Korn Flakes
1 sobre de levadura royal
1 cucharadita De bicarbonato
Ralladura de limón
1 yogur

PREPARACIÓN

Introducir en la Thermomix los cereales, y triturarlos

Ponga la mariposa y eche los huevos y el azúcar. 7 minutos a 40° velocidad

3. Cuando acabe, quitar la temperatura y batir 6 minutos, velocidad 3.

Añadir los ingredientes restantes y programar 5 segundos, velocidad 2.

Colocar la masa en un molde de bizcocho (llenar hasta la mitad).

Espolvorear con azúcar la superficie.

Horno precalentado a 180° durante 30 minutos.

Con sabor a naranja, utilice sólo 150 g De aceite y 100 g De zumo de naranja.