

BIZCOCHO DE LA ABUELA

INGREDIENTES

4 huevos enteros
120 gr de azúcar
120 gr de harina

PREPARACION

Poner la mariposa en las cuchillas y echar en el vaso los huevos con el azúcar. Programar 6 minutos a 40° velocidad 3.

Cuando acabe el tiempo, quitar la temperatura y volver a batir otros 6 minutos en velocidad 3. Añadir la harina y programar 4 segundos en velocidad 3.

Echar la mezcla en un molde engrasado y enharinado, y meterlo en el horno, que habremos precalentado previamente a 180° durante 20 minutos.

Una vez hecho, desmoldar sobre una rejilla, espolvorearlo con azúcar glass.
Es un bizcocho ideal para rellenar.