

Receta de Bicocho de Natillas

03 Oct 2015



Buenos días a tod@s, para este fin de semana tenemos una nueva receta de una de nuestras seguidoras más fieles, muchas gracias a **Nena Sánchez Ruiz** que nos ha enviado este rico **Bizcocho de Natillas**, nos dice que queda riquísimo y muy jugoso y que es muy fácil de preparar, seguro que nos encantará a tod@s.

Ingredientes

- Huevos frescos (tres)
- Azúcar (200grs)
- Leche entera o semi (160ml)
- Aceite de girasol (100ml)
- Preparado de natillas (un sobre)
- Harina (230grs)
- Levadura (un sobre)
- Esencia de vainilla (una cucharada)
- Azúcar glas para decorar

Modo de Preparación

1. Precalentar el horno a 175º
2. En un bol echar los huevos con el azúcar y batir hasta que quede una masa blanquecina y esponjosa
3. Añadir la vainilla y el aceite poco a poco y mezclando despacio hasta que quede bien integrado
4. Echar la mitad de la harina tamizada con la levadura y volver a batir
5. Calentar un poco la leche y disolver el sobre de las natillas
6. Añadir la mitad a la mezcla y batir con cuidado
7. Echar el resto de la harina, batir y luego echar el resto de la leche y volver a batir
8. Enharinar un molde engrasado o poner papel de horno y volcar toda la masa dentro
9. Meter al horno precalentado y sin abrirle, mantener unos cincuenta minutos aproximadamente, hasta que al pincharle con un palillo, éste salga limpio
10. Desmoldar cuando esté frío y decorar con azúcar glas y.....buen provecho!!!