

Receta de Bizcocho de Mantequilla Fácil

14 Nov 2015



Buenos días a tod@s, para este fin de semana os aconsejo que preparéis este rico **Bizcocho de Mantequilla**, es muy fácil de preparar y queda muy rico y jugoso, seguro que os gustará tomarlo con un buen café.

Ingredientes

- Harina (250grs)
- Huevos (tres)
- Mantequilla (250grs)
- Azúcar (250grs)
- Levadura (un sobre)
- Azúcar glas

Modo de Preparación

1. Precalentar el horno a 180º
2. Sacar la mantequilla del frigorífico al menos una hora antes de utilizarla, para que quede cremosa
3. Agregar el azúcar a la mantequilla y batir hasta que quede bien mezclada
4. Añadir los huevos y batir hasta que queden bien incorporados y quede una crema
5. Mezclar la harina con la levadura e ir incorporándola poco a poco a la mezcla, quedará una masa densa
6. Engrasar un molde para horno con un poco de mantequilla y volcar la mezcla en él
7. Meter al horno y sin abrir la puerta, mantener unos 40/45 minutos según horno, hasta que esté doradito y al meter el palillo éste salga limpio
8. Dejar enfriar y rociar con azúcar glas
9. Servir con un buen café y.....buen provecho!!!