

Receta de Bizcocho Con Gelatina De Limón

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para este fin de semana os dejo esta receta que es un riquísimo bizcocho que hoy hemos tomado en casa con un buen café, a todos les ha encantado y espero que a vosotros también os guste.

Ingredientes

- Leche entera o semidesnatada (un vaso de los de agua)
- Azúcar (un vaso)
- Huevos (tres con clara)
- Harina (tres vasos)
- Aceite de girasol (medio vaso)
- Levadura (un sobre)
- Gelatina de limón (un sobre)

Modo de Preparación

1. Poner el horno a calentar a 180 Grados
2. En un bol poner el vaso de leche con el azúcar y batir con la batidora
3. Añadir un huevo y batir, el otro huevo y volver a batir y por último el otro huevo y volver a batir
4. Echar los tres vasos de harina y mezclar todo bien, añadir el sobre de levadura y batir, por último echar el sobre de gelatina y seguir mezclando
5. Enharinar un molde para horno y volcar la mezcla
6. Meter al horno y dejar unos 40 minutos, no abrir la puerta en ese tiempo porque el bizcocho no sube
7. Pasado el tiempo, abrir y pinchar el centro con un palillo, si sale limpio el bizcocho estará en su punto
8. Dejar que se enfríe y desmoldar en una fuente, acompañar de un buen café