

# BIZCOCHO DE ANIS



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** antonia ferrer **Recetizador:** Miriam25



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Otros

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## Descripción:

Un rico bizcocho con un sabor diferente

## Ingredientes para 8 personas :

- un chorrito de anís
- 2 huevos
- 200 grs de azúcar
- 0.250 ml. de aceite de girasol
- 125 ml de leche
- 200 grs de azúcar
- 1 sobre de levadura

## Preparación:

### Paso 1

Batir los huevos en un bol junto a la azúcar, cuando estén blanquecinos añadir la leche y el aceite y seguir batiendo, después incorporar el chorrito de anís al gusto, dar unas vueltas y añadir la harina tamizada con la levadura. Pasarlo a un molde e introducir en el horno precalentado hasta que al introducir una aguja en el bizcocho esta salga seca.