

Creador: Irene Delafú



Tiempo: 1h y 15min

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 330 g de harina
- 3 dl de nata
- 200 g de azúcar
- 4 huevos
- 1 sobre de levadura
- Azúcar glas para espolvorear
- Mermelada para acompañar

Preparación:

Paso 1

Precalentar el horno a 200°. Batir la nata junto con el azúcar y cuando la mezcla tome cuerpo añadir los huevos (a temperatura ambiente) de uno en uno. Tamizar la harina junto con la levadura, ir añadiendo poco a

poco y con movimientos envolventes a la mezcla anterior. Mezclar bien para evitar grumos de harina. Untar un molde con mantequilla y harina, rellenar con la masa del bizcocho. Hornear el bizcocho a 180° durante 15 minutos aproximadamente. Sacar del horno y tapar con un paño hasta que el bizcocho atempere. Servir si se desea espolvoreado con azúcar glas y acompañado con mermelada.