

Creador: Señor Raposo



Tiempo: 1h y 15min

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

Descripción:

La Bica gallega es un bizcocho tradicional en las zonas del interior de Galicia. Admite ciertas variaciones pero en general resulta muy fácil de hacer.

Ingredientes para 6 personas :

- 200 ml de nata líquida
- 4 Huevos
- 200 gr de manteca de cerdo o mantequilla
- 400 gr de azúcar
- 1 sobre de levadura
- Azúcar para espolvorear
- 400 gr de Harina

Preparación:

Paso 1

Precalentar a 170° el horno Separar claras y yemas. Batir las claras a punto de nieve. Añadir las yemas y seguir batiendo. Añadir el azúcar, batir. Añadir la manteca-mantequilla derretida (líquida), batir. Añadir la nata, batir. Añadir la harina con la levadura tamizada. Echar en el molde con azúcar espolvoreado por encima y hornear a 170 ° durante más o menos una hora,