

# Bizcocho que no deja migas



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

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** Maite



**Tiempo:** 1h y 15min

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 8 personas :**

- 300 g de harina de repostería
- 60 g de mantequilla derretida
- 500 g de azúcar
- 6 huevos
- 1 l de leche
- Una pizca de sal
- La piel de un limón

## **Preparación:**

### **Paso 1**

*Ponemos la leche a hervir con la piel del limón. Mientras tanto, tamizamos la harina con el azúcar y una pizca de sal. Le añadimos los 6 huevos y mezclamos bien. Agregamos la mantequilla derretida y volvemos a mezclar. Añadimos la leche colada y mezclamos de nuevo. Volcamos la preparación en un molde untado de mantequilla y llevamos a horno precalentado a 180°C unos 45 minutos aproximadamente. Desmoldar cuando esté completamente frío.*