

**Creador:** Monónimo



**Tiempo:** 1h y 30min

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Haz tu bizcocho en un molde de 20 cm.

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 110 g. de Harina
- 1 cucharadita de Levadura en polvo
- 50 g. de Queso Parmesano rallado
- una pizca de Sal
- 110 g. de Mantequilla
- 3 Huevos
- 225 g. de Azúcar
- 50 g. de Queso crema
- 125 g. de Crema fresca
- 1 cucharadita de Ralladura de limón

**Preparación:**

## Paso 1

Batir con las varillas la mantequilla con el azúcar hasta obtener una mezcla blanquecina. Agregar, uno a uno, los huevos para que queden bien integrados. Incorporar el queso crema, la ralladura y la crema fresca. Una vez esté homogéneo, añadir la harina tamizada con la levadura, la sal y el parmesano. Disponer la mezcla en un molde, forrado con papel de horno y hornearlo a 180 grados durante 45-60 minutos, hasta que al introducir un palillo éste salga limpio (dependiendo del horno, puede alargarse el tiempo de cocción). Retirar el molde del horno y dejar enfriar completamente sin desmoldarlo. Una vez totalmente frío, voltear sobre un plato (esto es porque la parte inferior estará completamente recta y resultará más bonito).