BIZCOCHO DE ANIS

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: antonia ferrer **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



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 anis
- 2 huevos
- 200 grs de azúcar
- 0.250 ml. de acite 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.