

**Creador:** Monónimo



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

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

**Preparación:**

**Paso 1**

***Precalentar el horno a 200° C. Batir la nata junto con el azúcar. Cuando la mezcla tome cuerpo, añadir los huevos de uno en uno (deben estar a temperatura ambiente). Tamizar la harina con la levadura. Ir añadiéndola 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 y rellenarlo con la masa del bizcocho. Hornear a 180° C durante unos 45 minutos. Sacar del horno y tapar con un paño hasta que el bizcocho atempere. Servir espolvoreado con azúcar glas y acompañado con mermelada de frambuesas o de arándanos.***