Bizcocho de nata

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Miriam25



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 200º 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 180º 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.