Bizcocho que no deja migas

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Araceli Martine

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 180ºC unos 45 minutos aproximadamente. Desmoldar cuando esté completamente frío.