BIZCOCHILLOS DE MANTEQUILLA

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

Creador: MARIBEL

Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

ESTE BIZCOCHO TIENE UN SABOR ESPECIAL Y SON MUY ESPONJOSOS

Ingredientes para 8 personas :

- 150GR de AZÚCAR
- 150 GR. de MARGARINA
- 3 HUEVOS
- 120 R.G de MAICENA
- 1 SOBRE de LEVADURA ROYAL

Preparación:

Paso 1

Precalienta el horno a 180º.

Paso 2

Mezcla 100 gramos de azúcar y la margarina hasta que quede una masa blanquecina. Añade tres yemas de huevo y sigue batiendo hasta que halla doblado su volumen.

Paso 3

Sobre esta mezcla, tamiza la harina junto con la levadura.

Paso 4

Batir las claras a punto de nieve, con los 50 gr. de harina restantes.

Paso 5

Juntar las dos masas y mezclar con movimientos envolventes.

Paso 6

Engrasar los moldes, poner la mezcla sin llegar a llenarlos del todo. Hornear durante 20 mts a 180º