

# BIZCOCHILLOS DE MANTEQUILLA



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** MARIBEL **Recetizador:** karmela



**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 180°.

### **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 180°*