

# Bizcocho de mantequilla de cacahuete



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

**Creador:** kitchening **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



**Tiempo:** 1h y 30min

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Añadir un puñado de cacahuetes triturados;

## Descripción:

Este bizcocho, fue todo un descubrimiento, es increíble lo esponjoso que queda, y el sabor de la mantequilla de cacahuete le va muy bien.

## Ingredientes para 8 personas :

- 200 gr de Harina Leudante (Hacendado)
- 200 gr de Azúcar
- 100 ml de Aceite de girasol
- 200 ml de Leche entera
- 4 Huevos
- 2 cucharaditas de Aroma de Limón (o ralladura limón)
- 100 gr de Mantequilla de cacahuete

## Preparación:

### Paso 1

Separamos las yemas de las claras.

### Paso 2

Vamos montando las claras a punto de nieve con una pizca de sal y cuando veamos que empiezan a montarse añadimos 100 gr. de azúcar. Reservamos.

### **Paso 3**

*Batimos las yemas con el aceite, el resto del azúcar, la leche, la mantequilla de cacahuetes y el aroma de limón.*

### **Paso 4**

*Añadimos la harina y seguimos mezclando hasta que nos quede todo perfectamente ligado.*

### **Paso 5**

*Vertemos éste preparado sobre el merengue y mezclamos cuidadosamente para que no se baje la preparación. Ha de quedar con el aspecto de una mousse.*

### **Paso 6**

*Engrasamos un molde con mantequilla y vertemos la preparación en él. (A mi particularmente me gusta forrar el molde con papel de horno, aparte de resultar más limpio, nunca he tenido problemas al desmoldarlo)*

### **Paso 7**

*Horneamos a unos 150°C durante 1 hora o un poco más de tiempo hasta que al pinchar con un palillo salga limpio. Cuando termine, dejar reposar hasta que enfríe para desmoldarlo.*

### **Paso 8**

*Bon Appetit!*