

Creador: Monónimo **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Si solo utilizas moldes de papel, las masa tenderá a espachurrarse y no haran el bonito copete, por eso mételos dentro de un molde rígido

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 350 grs de harina
- 250 g azúcar
- 250 ml de aceite de girasol
- 100 ml de nata
- 4 Huevos
- 1 sobre de levadura tipo royal
- Ralladura de limón

Preparación:

Paso 1

Bate las claras a punto de nieve, vete añadiendo el azúcar, las yemas, el aceite, la leche, la ralladura de limón.....todo esto sin parar de batir. Mezclar la levadura con la harina y tamizar encima de la mezcla y ahora ir incorporando poco a poco con movimientos envolventes. Dejar reposar un buen rato en la nevera (incluso si quieres hasta el día siguiente, no le pasará nada) Calentar el horno a 200° arriba y abajo Algo muy importante, meter las capsulas de papel dentro de moldes rígidos, bien sean de silicona, de metal o incluso tipo flaneras de papel de aluminio, llenalas hasta la mitad, espolvorea azúcar por encima y al horno durante más o menos 15' (ir controlando que no se pongan muy morenitas)