BIZCOCHO DE NATA LIQUIDA

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

Creador: GEMINIS 55 **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 2-Vasos de Nata Liquida
- 2-Vasos de Azucar
- 3-Vasos de Harina(Tamizada)
- 1-Sobre de Levadura (Tamizada junto con la harina)
- 4-Huevos enteros y batidos (Como para tortilla)
- 4-Huevos enteros y batidos (Como para tortilla)
- Baño blanco para cubrir el bizcocho una vez hecho y en caliente: 2o3-cucharadas de agua fria
- 6u8-Cucharadas de azucar glass

Preparación:

Paso 1
Molde enmantecado y enharinado

Paso 2
En un bol.batimos los huevos,como para tortilla.

Paso 3
Seguidamente añadimos el azucar

Paso 4
,los vasos de nata liquida, y los tres de harina,tamizada junto con la levadura.Removemos bien toda la mezcla con una espatula o cuchara de madera

Paso 5

volcamos la mezcla en un molde enmantecado y enharinado.Lo metemos en el horno, primeramente los tres cuartos de hora primeros, a 180º y despues lo bajamos a 170º hasta que se termine de hacer (Tarda mas o menos 1 hora).

Paso 6

Cuando este lo sacamos, lo desmoldamos con cuidado y lo cubrimos con el baño blanco en caliente.El baño blanco lo hacemos de la forma siguiente: Ponemos en un cazo pequeño las 6u8 cucharadas de azucar glass y vamos añadiendo 2o3 cucharadas de agua fria, cuando tengamos esta mezcla hecha, que tiene que quedar untable, bañamos con ella el bizcocho cubriendolo bien.Cuando enfrie el bizcocho endurece el baño.Y se sirve .