la cocina de los golosos



PAN Y BOLLERÍA · VEGETARIANO

Bica mantecada

45min · 12 raciones · 463 kcal

Ingredientes

- **4** huevos grandes
- **300 gr** azúcar
- **200 gr** manteca de vaca (mantequilla clarificada)
- **200 ml** nata
- **400 gr** harina de trigo todo uso
- **1 sobre** polvos de hornear
- Azúcar y canela (opcional)

POR RACIÓN

Proteínas	5,9 g
Grasas	24 g
Hidratos	56 g
Fibra	0,9 g

Elaboración

1. Batimos los huevos con el azúcar hasta blanquear, unos 5 minutos.
2. Añadimos la manteca de vaca derretida, sin dejar de batir.
3. Mezclamos los polvos de hornear con la harina y la añadimos a la mezcla anterior, tamizada previamente y en 3 veces.
4. Añadimos la nata en 2 veces y alternando con la harina.
5. Pasamos a un molde bien engrasado o forrado con papel de horno.
6. Cubrimos con azúcar (nosotros le ponemos un poco de canela).
7. Horno precalentado a 170° con calor arriba y abajo unos 40/45 minutos.
8. Desmoldamos, dejamos enfriar y listo para disfrutar.

RECOMENDACIONES

El tiempo de horneado es aproximado, puedes pinchar con un palillo si sale seco estará listo.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos

cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos