HerZechef 👆



PAN Y BOLLERÍA · VEGETARIANO

Bizcocho sin levadura

45min · 8 raciones · 164 kcal

Ingredientes

- **50 gr** de harina
- **175 ml** de leche
- **75 gr** de mantequilla
- **4** huevos
- Azúcar

POR RACIÓN

Proteínas	**4,6 g**
Grasas	**11 g**
Hidratos	**12 g**
Fibra	**0,2 g**

Elaboración

1. Derretir la mantequilla con la leche en un cacito
2. Cuando esté derretida, añadir la harina tamizada y mezclar hasta obtener una masa
3. Ir incorporando las yemas de los huevos a la masa hasta que quede bien cremosa
4. Por otro lado, hacer un buen merengue con las claras de los huevos y el azúcar
5. Mezclar primero una parte del merengue dentro de la masa y luego meter esta masa dentro del merengue
6. Mezclar siempre con movimientos envolventes
7. En un molde con papel para que no se peguen los lados
8. Hornear en una placa con un dedito de agua a 180° durante unos 40 minutos

Hecho con CookNest

Todas las recetas de HerZechef 👆
cooknest.app/@locuraalgusto · Instagram @locuraalgusto