



Bizcocho de nata

Bizcocho de nata

[Mas recetas Bizcochos en http://www.recetasypostres.net/bizcochos/13.php](http://www.recetasypostres.net/bizcochos/13.php)

Ingredientes:

3 huevos, 100gr. de nata, 100gr. de azúcar, ralladura de 1 limón, 200gr. de harina, 20gr. de levadura en polvo y mantequilla.

Pasos a seguir:

- 1) En un recipiente hondo, batir la nata, el azúcar y los huevos hasta que esté espumoso.
- 2) Mezclar la harina con la levadura y añadirla a la mezcla anterior.
- 3) Batir todo bien hasta obtener una pasta muy fina.
- 4) Engrasar un molde con mantequilla.
- 5) Verter la mezcla en el molde y llevarlo al horno a 160° durante 45 minutos, aproximadamente.
- 6) Retirar del horno, dejar enfriar, desmoldar, adornar (si se desea) con nata o rodajas de limón y listo para servir.

Enlace a la receta: <http://www.recetasypostres.net/bizcochos/bizcocho-de-nata-66.php>