

Bizcocho de nata y aceite

BIZCOCHO DE NATA Y ACEITE



Ingredientes:

- 4 huevos
- 1 vaso de azúcar
- ½ vaso de aceite de oliva
- 1 vaso de nata para montar
- 2 vasos de harina
- 1 sobre de levadura Royal
- 1 limón (ralladura y su zumo)



Elaboración:

Batir los huevos con el azúcar hasta que doblen el volumen. Añadir el aceite y la nata sin dejar de batir, seguir con la ralladura de limón y su zumo. Cuando esté todo bien integrado añadir la harina tamizada con la levadura. Mezclaremos con suavidad hasta tener una masa homogénea y sin grumos.

Si vamos a poner pepitas de chocolate este es el momento.

Echar la mezcla en un molde engrasado con un poco de aceite. Meter al horno ya precalentado a 180º y tenerlo de 30 a 40 minutos dependiendo de vuestro horno.

Dejar enfriar, desmoldar y cubrirlo con azúcar glass.



Nota: Bizcocho sencillo y espectacular. He decidido pasarlo como a mí me llegó de mi madre, con las medidas en vasos. Eso sí, no digo: poquito, pizca, puchito, lo que pida, lo que tu veas, echa hasta que esté... Que son medidas muy de abuelas y madres.



REFERENCIA CURRICULAR

Toñi Morera Sánchez. Aunque cocinar nada tiene que ver con su formación ni con su profesión, es una afición muy importante para ella. La cocina le conecta a la tierra, a lo básico, a lo fundamental, a la vez que le da alas para crear, innovar, experimentar o sencillamente reproducir. Disfruta aprendiendo continuamente, como disfruta jugando/enseñando. Y esto es lo que nos ofrece: comida saludable para hacer, aprender, jugar, degustar y agasajar.

Secciones: [Cocinar](#), [Con placer](#)