

Bizcocho



Ingredientes

- 150g de azúcar
- 150g de margarina Tulipán
- 3 huevos
- 60g de harina de trigo
- 60g de harina fina de maíz Maizena
- 1 cucharadita de levadura Potax

Pasos

- Paso 1** Mezclar 100g de azúcar y la margarina Tulipán hasta que quede una crema blanquecina. Añadir 3 yemas de huevo a la mezcla y batir de nuevo.
- Paso 2** Sobre esta mezcla tamizar las harinas y añadir la levadura de maizena.
- Paso 3** Batir las claras a punto de nieve con los 50g de azúcar restantes y luego añadir la mezcla anterior, removiendo de arriba abajo para no perder la consistencia.
- Paso 4** Untar un molde con margarina, enharinarlo y verter la masa.
- Paso 5** Hornear durante 45 minutos a 180°C ¡y a disfrutar!