

BIZCOCHO DE LA ABUELA



INGREDIENTES:

130 g. (1 1/4 cub.) de azúcar,
4 huevos,
un pellizco de sal,
2 cucharaditas de levadura
170 g. (3 cub.) de harina.

Preparación

1. Ponga la mariposa en las cuchillas y vierta en el vaso el azúcar y los huevos. Programe 2 minutos, temperatura 37 g velocidad 3.
2. Añada los ingredientes restantes y programe 6 segundos a velocidad 3.
3. Vierta esta mezcla en la bandeja del horno, previamente engrasada. Teniendo cuidado de que quede perfectamente extendida con una altura máxima de $\frac{1}{2}$ centímetro.
4. Introdúzcala en el horno previamente recalentado a 180° durante más menos 10-15 minutos.
5. Dejar enfriar.

Este bizcocho se puede distribuir entre dos bandejas rectangulares y hacer planchas muy finas para hacer el Tiramisú o la Tarta de Piña, en vez de utilizar bizcochos de soletilla.

<http://www.todothermomix.com> Mari-Carmen@todothermomix.com

Teléfonos 918454334 y/o 661583431